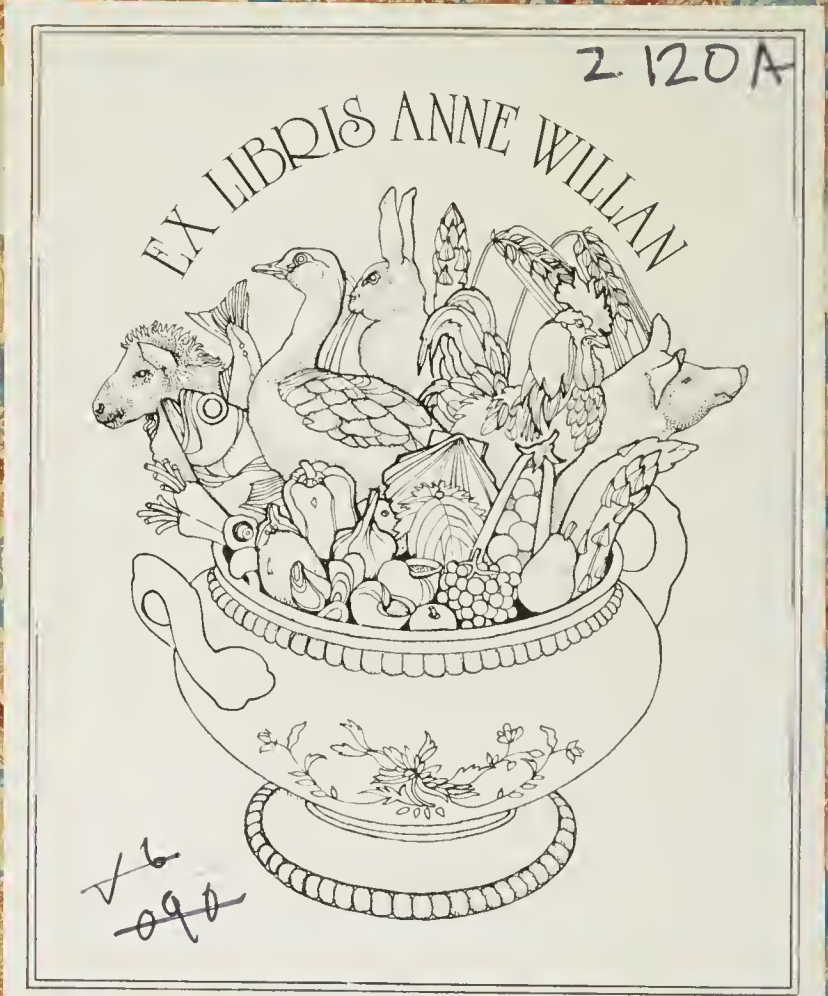
2.120A



APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED
[illegible] RE.

Vec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO PRIMO.

IN ROMA MDCCCVII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/apiciomoderno12leon

PREFAZIONE

La Cucina, quest' arte allettatrice del gusto, questo lusso di ben mangiare, del quale si fa tanto caso, e che si chiama nel Mondo la Cucina per eccellenza; *Montagne* la definisce più brevemente, la *Scienza della gola*, ed il Signor della *Mothe le Voyer*, *la Gastrologie*. Tutti questi nomi indicano propriamente il segreto ridotto in metodo sapientissimo di far mangiare più del bisogno, poichè la Cucina per le persone sobrie, o povere non significa altro, che l' arte la più semplice di apprestare le vivande per soddisfare ai bisogni della vita.

Il Latte, il Mele, i Frutti della terra, l'Erbe condite con sale, il Pane cotto sotto la cenere furono il nutrimento dei primi popoli del mondo; essi usavano senz' altro raffinamento di questi prodotti benefici della natura, onde ne viveano più sani, e più robusti, e meno esposti alle malattie. Le carni cotte allesso, sulla gratella, arrosto, o il pesce cotto nell' acqua succedettero a questi alimenti; ma cibandosi di tutto ciò con moderazione, la salute non ne soffrì, la temperanza regnò ancora, e l' appetito solo regolatore indicava il tempo, ed il numero dei loro pasti.

Tale temperanza però non fu di molta durata, l' uso di mangiar sempre l' istesse cose generò il disgusto, questo fece nascere la curiosità, la curiosità volle fare dell' esperienze, l' es-

perienze condussero seco la sensualità, l'uomo scielse, assaggiò, gustò, variò, e pervenne a formare un' arte dell' azione la più semplice, e naturale; l'assuefazione si convertì in uso, l'uso in bisogno, il bisogno in sistema, e questo venne abbracciato da una gran parte del genere umano; ed ecco l'origine dell'arte della Cucina.

Bisogna per altro convenire, che noi abbiamo delle obbligazioni a quest' arte, per li preparativi di una grande utilità, i quali meritano l' esame de' nostri Fisici. Queste preparazioni, le une sono relative alla conservazione degli alimenti, e le altre a renderli più facili alla digestione; la conservazione di detti alimenti e un punto molto importante, poichè indipendentemente da qualche carestia, da cui il più delle volte le Regioni le più fertili ne sono afflitte, li viaggi di molti mesi esigono necessariamente questa loro conservazione. Il metodo per pervenirvi è lo stesso relativamente agli alimenti vegetabili, come riguardo a quelli del Regno animale; questo metodo dipende dall' unione, o dalla sottrazione di qualche parte, che tende ad impedire la corruzione, e questo è l' unico mezzo di conservare gli alimenti presi dagli animali. Il più semplice poi consiste nella disseccazione, che si opera a fuoco lento e temperato, oppure nei paesi caldi al calore del sole. Con questa maniera per esempio si fanno disseccare i pesci, che servono in seguito di nutrimento.

Si può ancora togliere al sugo delle carni degli animali tutta la loro umidità superflua, e renderla salubre, e necessaria all'uso, che se ne vuol

vuol fare, poichè essendo dette carni cariche di mucillaggini, possono benissimo reggere a questa operazione. Da ciò ne' derivata l' invenzione delle *Tablette*, cioè brodo ridotto in glassa, o sia gelatina, il quale si conserva per lungo tempo, e si trasporta per lunghissimi viaggi; ma come queste *Tablette* appartengono più particolarmente ad una specie di conservazione, che è molto ordinaria, e che si fa col mezzo di qualche corpo estraneo capace di allontanarne la putrefazione da se medesimo; ecco ciò, che produce il fuoco, il sale marino, ed il sale comune. Gli acidi vegetabili, l' aceto, il sugo di agresto, di limone, di arancio sono ancora proprj a questo effetto, mentre restringendo il solido della carne degli animali, sopra i quali viene impiegato, rende la sua unione più intima, e meno dissolubile.

Si conservano ancora le carni degli animali con dei sali volatili attenuati per la defragazione dei vegetabili, e con dei sali acidi volatili mischiati intimamente con un' olio assai consunto; tali sono gli alimenti sfumati: ma questa preparazione è composta dalla disseccazione, che ne forma la parte principale; per altro è certo, che l' olio, il quale esce dal fumo, essendo sale sottilissimo, e prendendo il luogo dell' acqua che svapora del corpo della carne; ciò la rende molto meno alterabile. L' esperienza lo dimostra giornalmente, imperciocchè le carni, ed i pesci preparati in tal guisa si conservano davvantaggio, che in qualunque altro modo.

Vi sono moltissime altre maniere di conservare gli alimenti; ma siccome sono fondate tutte sugl' istessi principj, così le tralascio. Le carni

ni cotte allesso, o arrosto si conservano sempre meglio, che in altra maniera: in tal guisa gli si leva gran parte dell' umido, e mucillagini. Si possono ancora conservare per qualche tempo, tanto le carni degli animali, come anche i vegetabili, sotto il grasso, l'olio, l'aceto, ed altri sughi depurati, li quali impediscono la loro fermentazione, e putrefazione, col difenderli dall' aria esteriore. In fine gli aromati, cioè il pepe, le spezie, e l'erbe odorifere, sono dei conservativi tanto più usitati, quanto che danno ordinariamente un sapore gustoso agli alimenti: e raro peraltro, che il sale non sia unito a queste droghe, essendone l' oggetto primario, onde la disseccazione concorre sempre unita agli aromati in ordine agli alimenti, che si vogliono conservare lungo tempo.

In quello poi, che concerne l'arte di rendere gli alimenti dei due regni più facili a digerirsi, la prima regola, che sia in uso, è una preparazione di fuoco preliminare, e forte, sopratutto per le carni, essendo le fibre delle carni crude congiunte troppo fortemente insieme, per fare che lo stomaco dell'uomo le possa separare, e che il mucillaggine, che le unisce, ha bisogno di una attenuazione considerabile, affine di essere più dissolubile, e più facile alla digestione. Ecco il motivo, per cui s'impiegano le bollizioni in qualche liquido, come nell' acqua, olio, o vino, ec. ovvero l'azione di un fuoco secco, che le arrostisce, e le cuoce col loro sugo interiore.

L'unione delle diverse sostanze, che si uniscono a questa prima preparazione concorre ancora a facilitare la digestione, o a servire di corret-

rettivo. Il condimento il più semplice può facilitare la digestione, ed il sale, che in picciola dosa irrita leggermente lo stomaco, aumenta la sua azione, e la separazione dei fluidi. Tutto il correttivo consiste a dare agli alimenti un certo carattere di alterazione contrario al loro eccesso particolare; onde in tal guisa l'abilità del cuoco non urta in quei scogli, ove per ordinario va sempre a naufragare la salute, ed il temperamento delle persone. La dose, e il condimento sono le base fondamentali d'ogni vivanda, ed i veri principj di un bravo professore. Senza tali principj si rende impossibile a chicchesia di potere giungere al punto di perfezione, a cui aspira, e questo non si acquista, che mediante un' assiduo travaglio, ed una indefessa applicazione allo studio della qualità, e proprietà fisica degli alimenti.

Tutti son cuochi, tutti fan la cucina, ognuno fino ad ora ha mangiato: è inutile dunque un Trattato su questo genere. Così dirà qualche cuoco solo di nome, o qualch' altra persona, che non sa cosa sia un buono, e sano alimento. Per essere eccellente in questa professione senza limiti, e che si estende fin dove giunge una felice immaginazione, non basta saper fare un' ordinario, un pranzo, o una cena; bisogna saperlo far bene, mentre in tutte le professioni vi è il buono, il mediocre, ed il cattivo; ma quel che v' è più di male, che ognun suppone di essere un cuoco perfetto, nel tempo stesso che forse ne ignora i primi principj. Più un uomo ha talento, e meno ha presunzione, come si vede coll' esperienza, essendo l' amor proprio un terribile ostacolo a qualunque avanzamento. Ec-

Ecco una delle ragioni, per cui in Italia l'arte della cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza. Un cuoco si crederebbe tacciato d'ingnoranza, se fosse sorpreso leggendo un libro, che tratta della sua professione; come se un'Avvocato, un Medico, un' Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle Opere, onde raffinare maggiormente il proprio talento. Chi ha mai pensato, che lo studio possa dare un'idea poco vantaggiosa del merito, e che debba nuocere all' abilità, e al sapere di chi vi si applica? Noi non abbiamo in Italia quei lunghi, ed assidui lavori, onde colla prattica potersi istruire, nè a tutti si presentano quelle occasioni di vedere il Mondo, e di osservare nei paesi esteri la maniera diversa dalla nostra, colla quale preparano, non solo gli alimenti a noi cogniti, ma eziandìo quelli da noi non mai veduti; di modo che volendo correggere questo difetto del caso, non solo bisogna abbracciare con avidità tuttociò, che può istruire, ma di più bisogna andare in traccia di quanto può contribuire a perfezionarsi nella propria professione.

I primi elementi della buona cucina sono le provvisioni; queste debbono essere di ottima qualità, buone, e salubri; per esempio le carni qualunque siano, ben nutrite, e di buon' odore, i polli, che non abbiano mangiato immondizie (in diverse Città d' Italia gl' ingrassano col riso) che siano giovani, grassi, bianchi, e frolli al suo punto; il selvaggiume tanto grosso, che picciolo sia grasso, giovane, tenero, e di buon *fumè*, cioè di un grato odore; i pesci che corris-

rispondino a queste ottime qualità ; il butirro sia di vacca fresco , i latti non siano acidi , o di cattivo sapore , tuttociò , che riguarda la pizzicheria non senta il rancido , lo stantivo , o il riscaldato ; l' erbe siano colte nello stesso giorno ; gli uovi più freschi che sia possibile ; i frutti maturi a perfezione ; i vini sinceri , e non tanto aspri .

La manipolazione di tuttociò sia semplice , e naturale , il brodo non molto carico di carne ; i sughi senza tanto lardo , prosciutto , e butirro ; il sale , il pepe , le droghe , ed ogni altro condimento di questo genere in pochissima quantità . Il palato dolcemente solleticato fa trovare del gusto in tuttociò , che si mangia : nulla di più contrario alla salute , quanto un troppo saporito cibo unito a bevande spiritose; questo cagiona un' infinità di serie malattie , oltre umor salso , pizzicore , macchie , ed altri incomodi , che appariscono sulla superficie del corpo umano .

Il condimento come ho detto di sopra è lo scoglio della salute , e dei più bravi Professori , e la parte della cucina che domanda più attenzione , ed intelligenza .

Il grasso delle vivande , i rami qualche volta non ben stagnati sono veleni uno peggior dell' altro ; una cucina succida contribuisce non poco ad un mal sano alimento , perciò dev' essere di una perfetta pulizia ; gli utensili debbono corrispondere a questa proprietà , e la biancheria vi deve essere sufficiente .

Da questi ottimi principj la salute d' ognuno ne ritrarrà sommo vantaggio ; il buono , e sano alimento dovrebbe essere preferito a qualun-

lunque altro comodo della umana vita ; tutto il resto non è ch'esterno , ed i sughi , ed i sali di un nutrimento mal sano influiscono più di ogni altra cosa sulla costituzione dell'uomo ; finchè questi è giovane non ne risente gli sconcerti , ma soltanto allorchè la natura indebolita dagli anni , e dalle cure è costretta a soccombere a un tal disordine .

L' uomo di buona salute prescindendo dagl' incomodi , che più , o meno , allorchè giunge ad una certa età , sono inseparabili dalla vita , deve nutrirsi di semplici , e buoni alimenti .

Il Manzo allesso , allorchè è ben cotto , e di buona qualità , è un ottimo cibo , e gli si può preferire la Mongana , e il Pollo , qualora questi si rendesse indigesto ; il Capretto , il Castrato , purchè piaccia ; il Tocchino , la Pollanca , il Pollastro , il Piccione , benchè alquanto calido ; il Selvaggiume , il Pesce , le Animelle , li Granelli , i Cervelli , il Fegato di Mongana , le Rigaglie , le Uova fresche , l'Erbe , i Latti , purchè conferiscano , qualche *Chenef* , qualche Pasta ec. sono tutti alimenti sanissimi ; basta che siano preparati con semplicità , e pulizia .

Le Zuppe , e le Salse , non tanto cariche di sostanza ; la soverchia sostanza le rende indigeste , e la poca non nutrisce ; pochissime droghe , poco sale ; che il gusto sia più dalla parte dell' insipido , che del troppo saporito ; il Vino beverlo temperato , ed in fine del pasto qualche bicchierino di Capo , o di Toccai , o di Cipro , o altro ; un buon Frutto maturo , qualche Biscottino , qualche Frutto in composta , o sciroppato , un Gelato , una tazza di Caffè non molto amaro , Pane buono , ed un ottima Cioccolata la mattina .

Que-

Questo metodo di nutrirsi si è creduto da molti il migliore. Per quelli poi che sono provveduti dalla natura di un temperamento attivo, sanissimo, e robusto, e di un palato saporito, e gustoso, nel corso di quest' Opera vi sarà di che soddisfarli.

Nel principio della presente Prefazione si è veduto succintamente in che modo ha avuto origine l' arte della cucina, ora esaminiamone i progressi, e la decadenza.

Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri popoli, furono i primi ad impiegare nelle preparazioni delle loro vivande tutte le produzioni del loro clima; il commercio portò queste produzioni ai loro vicini. L' uomo correndo appresso alle ricchezze, non ne desiderò l' acquisto, che per contentare i suoi desiderj, e la sua voluttuosità, per cambiare un semplice, e buon nutrimento in un' altro più abbondante, più sensualmente preparato, e per conseguenza più nocivo alla salute; ecco come la delicatezza della Tavola passò dall' Asia agli altri popoli della terra.

I Persiani comunicarono ai Greci questo ramo di lusso contro il quale i saggi Legislatori di Sparta si opposero sempre con vigore.

I Romani divenuti ricchi, e potenti scossero il giogo delle loro antiche leggi, abbandonarono la vita frugale, e gustarono l' arte della cucina (dice Tito Livio lib. 39.) *vilissimum antiquis mancipium, estimatione, & usu, in pretio esse, & quod ministerium fuerat, ars haberi cœpta; vix tamen illa, quæ aspiciebantur semina erat futuræ luxuriæ*; ma ciò non era che un leggiero principio

cipio della loro sensualità per la delicatezza del mangiare, che spinsero ben presto al più alto periodo di spesa, e profusione.

Bisogna leggere in Seneca il ritratto ch' egli ne fa; dico in Seneca, perchè la sua severità, o se si vuole la sua bile c'insegna molte cose, che degli uomini indulgenti per i difetti del loro secolo, passano ordinariamente sotto silenzio: non si vede, dice questo Scrittore, che dei Sibariti stesi mollemente sopra i loro letti, contemplando la magnificenza delle loro mense, sodisfacendo le loro orecchie del concerto il più armonioso, i loro occhj degli oggetti i più vezzosi, i loro odorato dei profumi i più esquisiti, ed il loro palato delle vivande le più delicate: *mollibus, lanibusque fomentis totum lacessitur corpus, & ne nares interim cessent, odoribus variis inficitur locus ipse, in quo luxuriæ paventantur*: in effetto abbiamo da loro l' uso della moltiplicità dei servizj, e lo stabilimento di quei servi, che si chiamano Scalco, Bottigliere, Uffiziante, ec.; e singolare il modo, col quale essi venivano serviti; il Maestro di Casa era obbligato d' invigilare alle spese della Tavola ch' erano immense, e servirla; lo Scalco a trinciare, e ciò il più delle volte in cadenza a suono di musica; il Bottigliere doveva aver cura dei vini, e servirli; l'Uffiziante girare i piatti, e le carni trinciate ec., e vi erano altri che doveano cacciare le mosche con dei grandi ventagli di penne.

Ma i cuochi sopratutto erano persone importanti, ricercate, considerate, e pagate a proporzione del loro merito, cioè a dire della loro

ro preminenza in quest' arte . Vi erano in Roma dei cuochi , ai quali si pagavano quattro talenti annui di salario , che secondo il calcolo del Dottore *Bernard* sono di nostra moneta circa quattromila scudi , onde erano pervenuti all' auge delle ricchezze , e della riputazione .

La sola spesa della tavola di Lucullo partecipava ; dice *Plutarco* , del fasto , de' ricchi novelli . Cercava in essa non solo la magnificenza dell' apparato , i letti di porpora , un' armario guarnito di vasi preziosi , e tutti risplendenti di gioje : ma gli piaceva ancora il mangiar bene ; era amante di esquisite vivande , e de' *Ragù* delicati , che condiva inoltre colla musica , e col ballo .

D' altro non parlavasi in Roma che della tavola di Lucullo ; Cicerone , e Pompeo vollero assicurarsene . Avendolo adunque ritrovato una mattina nella pubblica piazza gli dissero ; Noi desideriamo di venire oggi a pranzo con voi , ma non vogliamo che ci diate cosa alcuna più del vostro ordinario . Lucullo da prima se ne schermì , e gli pregò di rimettere la cosa ad un altra giornata per aver tempo di disporsi a riceverli . Ma eglino insistettero , ed andarono immediatamente seco alla di lui casa , e lo guardarono a vista per timore , che dasse qualche ordine a suoi domestici . Disse solo con loro permissione , e in loro presenza al suo Maestro di Casa , che volea pranzare nella sala di *Apolline* , ed ingannò con questo la vigilanza de' suoi due convitati . Imperciocchè ciascuna sala aveva la sua spesa assegnata , e dicendo solo a suoi servi in qual sala voleva pranzare , faceva loro intendere quanto

si

si dovea spendere, e come voleva essere servito. Ora la spesa di un pranzo nella sala di *Apolline* era di cinquanta mila dramme, cioè dieci mila scudi di nostra moneta. Cicerone, e Pompeo restarono fuor di modo sorpresi, sì per la magnificenza, e splendidezza della tavola, che per la prontezza, con cui fu apparecchiata, e imbandita. E così Lucullo era solito di distinguere il merito de' suoi amici.

Marco Antonio per essere restato contento di uno de' suoi cuochi in un pranzo, che dette alla Regina Cleopatra, gli fece regalo di una Città in ricompensa del suo buon servizio. Oltre le magnificenze di Lucullo, sono anche note le profusioni di Nerone, e Calligola; le cene di Tiberio nell'Isola di Capri; le stravaganze di Vitellio, che per la sua tavola composta di quattro pasti il giorno spendeva quaranta mila scudi; quelle di suo Fratello, che dette a quest' Imperatore un trattamento così grandioso, ove oltre sette mila piatti esquisiti, v' erano anche due mila sorte di Pesci tutti rari; onde Vitellio nel redergli questo pranzo, che fu del pari solenne, gli fece por d' avanti un Pasticcio di Lingue di Fagiani, di Cervelli di Pavoni, e di Fegati di Uccelli sconosciuti fatti venire per mare espressamente dai confini delle Spagne, che si crede importasse venticique mila scudi, e questo Pasticcio fu chiamato, per la sua grandezza lo Scudo di Minerva.

Sarebbe un dilungarmi all'infinito, se volessi annoverare tutto ciò, che gli antichi Romani hanno speso, e profuso in questo genere: non è però meno singolare il celebre pranzo dell' Imperatore Geta, che durò per lo spazio di tre giorni,

ni, ne'quali si contarono per ordine alfabetico un numero infinito di piatti tutti diversi.

Ma le sensualità di Apicio, il quale alla perfine non era che un semplice particolare, sono ancora più sorprendenti. Questi era uno de' trè famosi Romani di simil nome, che hanno vissuto, il primo qualche tempo avanti la Dittatura di Cesare, il secondo sotto Augusto, e Tiberio, ed il terzo sotto Trajano: il secondo è il più celebre. Teneva, egli pubblica scuola in Roma sopra la manipolazione, voluttuosità, e delicatezza della cucina, e dato avea secondo *Seneca*, che lo ha conosciuto, il suo nome a moltissimi Piatti, *Salse*, *Ragù*, *e Gattò*, che per lungo spazio di tempo furono alla moda, e tenuti in grandissima stima fra'Romani, essendosi in tal guisa formata una setta di cuochi Apiceni, che sussistevano ancora nei tempi di Tertulliano, di modo che Eliogabalo seguendo i di lui precetti mangiava spesso delle Lingue di Pavoni, e di Rosignoli.

Inoltre abbiamo avuto un' opera latina in dieci Tomi concernente l' arte della cucina col nome di *M. Gabius Apicius*, che si crede costantemente sia del secondo, essendo questo il suo nome. Una tal' opera peraltro degna dell' antichità si è smarrita, ed avendola qualcuno nei secoli barbari voluta riprodurre, sotto il nome di *Caelius Apicius*, non gli è riuscito che malamente.

Il terzo poi frà le altre cose pregiavasi d'avere un segreto mirabile per conservare le Ostriche nella loro freschezza naturale, ed infatti, dall' Italia nè mandò allo stesso Imperatore nel Regno de' Parti molte giornate distanti dal mare. Onde in memore di questi famosi maestri della profes-

sio-

sione, e miei antichi concittadini, e particolarmente del secondo, nè rinnuovo al presente il di lui nome ponendolo in fronte a questa mia produzione.

In tempo di Augusto i Siciliani aveano più di riputazione delle altre Nazioni, ed erano i più eccellenti nell' arte della cucina, motivo per cui in Roma non davansi cene, o trattamenti delicati, che non fossero da essi serviti; onde ha fatto dire ad Orazio, *nec Siculæ dapes dulcem elaborabunt saporem*.

Non v' è dubbio, che i Romani abbondavano d' una infinità di prodotti, che noi non abbiamo, attesochè oltre il Manzo, la Mongana, il Castrato, l' Agnello, il Capretto, il Majale, i Polli, il Selvaggiume, l' Erbe, le Uova, i Latti, le Frutta, che servivano alle loro tavole, come noi serviamo alle nostre; abbondavano più di noi in diversi altri generi, che da Regni soggetti ad essi, o a titoio di regalo, o di tributo, tanto in uccelli rari, e qualche volta sconosciuti, che in Galline di Numidia, in Pavoni, ed altri animali, i quali vivi eran condotti o per mare, o per terra alla Capitale del Mondo conosciuto.

Gneo Aufidio Lucro col solo mezzo da esso rinvenuto d'ingrassare i Pavoni ne ritraea d'utile ogni anno sessanta mila sesterzi, che sono di nostra moneta circa due mila scudi. *Marziale*, il quale ci dà una enumerazione di moltissimi generi nomina particolarmente il Capretto da latte, il Porchetto da latte, i Funghi ovoli, i Beccafichi, i Tartufi, l' Anitra, la Tortora, i Fegati d' Oca, il Ghiro, il Coniglio, il Francolino

lino, la Pernice, la Colomba, il Rigogolo specie d' uccello della grandezza del Pappagallo, la Catte altro uccello, il Pavone, il Fenicotero uccello coll' ali rosse, il Fagiano, la Gallina Numidica, la Grue, la Gallina selvatica, il Cigno, il Parfirione uccello che ha il becco, e piedi rossi, la Gallinaccietta, la Lodola, il Tordo, lo Sparviere, la Lepre, il Cignale, il Daino, il Coniglio, il Cervo, l' Asinello selvatico, il Caprio, l' Orige animale del genere dei cervi, il Cignaletto, la Damma, la Capra selvatica, la Triglia, la Murena di mare, il Rombo, lo Storione, l' Ostriche, i Gamberi di mare, lo Scauro altra sorte di Pesce; il Corvo, il Riccio marino, la Murice, o sia Conchiglia di mare, il Ghiozzo altro pesce, il Pesce Lupo, l' Orata, la Lampreda, il Caviale liquido, o sia salsa d'uova di pesce, la Muria, o sia salsa di tonno, gli Sparagi, le Rape, la Lattuga, le Persiche, le Pera, ec.

Questa non è che una picciola idea delle loro produzioni, senza annoverare tante altre da essi ricercate, e rinvenute per variare il loro gusto, e le loro mense, e dagli altri popoli venuti in appresso adottate. Quello però che è certo, che la Cucina moderna stabilita sopra i fondamenti dell'antica si prepara con meno d'apparecchio, e d'imbarazzo, ed inoltre con men di spesa; ma all' incontro richiede più studio, e più sapere: essa è più delicata, più semplice, più sana, più fisica, più propria, più varia, travagliata con più precisione, e decorata con più d' armonìa, ed in fine preferibile all' antica in ogni genere; sono peraltro così unite l'una coll' altra, che

per poterle dividere il solo tentarlo sarebbe un' impresa difficile.

Ma che! dopo di aver l'arte della Cucina soggiornato per più di due secoli in Italia, l'abbandonò per andar nelle Gallie, e ciò accadde nella venuta in Italia di Carlo VIII., e Luigi XII. L' acquisto fatto da questi due Regnanti, il primo del Regno di Napoli, ed il secondo del Ducato di Milano, fu per i Francesi anche quello di un'arte, che ancora non conosceano che grossolamente. Il Matrimonio poco dopo accaduto di Caterina de Medici col Delfino, che fu poscia Enrico II., e la sua partenza dalla Toscana per la corte di Francia, fu l'ultimo addio, che non solo l'arte della Cucina dette all' Italia, ma anche diverse altre scienze, e professioni.

Ecco l' epoca della decadenza di quest' arte in Italia, onde si trasferì il gusto, e la delicatezza in Francia, appunto in un tempo in cui gl' Italiani aveano portate le delizie della tavola al più alto grado di perfezione, come si rileva dalla quantità de' Trattati de' Cuochi Italiani, pubblicati nel Secolo XV., e XVI. tanto sopra l' arte in generale della Cucina, che sulla maniera d' imbandire, ed ordinare bene una tavola.

I Francesi per altro prendendo giusti, ed a proposito i sapori, che dovevano dominare in ogni vivanda sorpassarono ben presto i loro Maestri, e li fecero anche dimenticare: d' allora in poi come se si fossero diffidati di loro stessi sulle cose importanti, sembra, che non abbiano trovato niente di più lusinghiero, che di vedere il loro gusto di Cucina dominare, e trionfare sopra i Regni vicini, ricchi, e opulenti.

Giun-

Giunto poscia il glorioso Regno di Luigi XIV. l' arte della Cucina non si trovò mal contenta di avere abbandonata l' Italia , poichè alla Corte magnifica di quel gran Monarca si raffinò , divenne delicata , e gentile , trovò degli amanti , e degli scrittori , si accostumò al gusto Francese , dal quale mai più si è separata .

E' vero peraltro , che grazie ai costumi del Secolo tutti i paesi ricchi hanno qualche Lucullo , che concorre col suo esempio a perpetuare il vivere lautamente : e così la Cucina semplice nella prima età del mondo divenuta più composta , e più raffinata di secolo in secolo , ora in un luogo , ora in un' altro è divenuta presentemente uno studio penoso per quelli , che ci si vogliono distinguere , e tanti cambiamenti , che succedono gli uni agli altri nella manipolazione degli alimenti , provano sufficientemente , ch' è impossibile ridurre ad un' ordine fisso , ciò che il capriccio degli uomini , e le fantasìe del loro gusto ricercano , inventano , immaginano per mascherare gli alimenti .

Ma al presente l' economìa ha ridotto in Italia quest' arte , così necessaria per se stessa , alla sua depressione . Il *Generale Schouvaloff* solea dire , che il mangiar sano , e ben preparato era una delle belle prerogative dell' uomo ricco ; non già che intorno ad una mensa fina , e delicata s' abbiano a dissipare le rendite di un' intera famiglia ; ma soltanto che gli estremi sono dannosi , e che il cuoco per risparmiare non sia obbligato di comprare alla piazza robbe magre , e di cattivo odore , per poi con salse piccanti , o altro mascherarne i difetti ; onde in tal

guisa rovinarsi la salute con un alimento mal sano e nocivo.

La Cucina fra tutte le arti, è quella, ove regna più il gusto, l'arbitrio, e l'immaginazione; essa nonostante ha i suoi principj, come tutte le altre professioni, e se molti sono in grado di fare la Cucina al loro gusto, pochissimi sono quelli, che la sanno finire perfettamente a quello d'altri: il buon cuoco deve essere abile nelle sue manipolazioni, deve conoscere esattamente le qualità, e proprietà di tutto ciò che pone in opera, per potere correggere, e perfezionare gli alimenti, che la natura gli presenta nel suo proprio stato; deve avere il palato buono, il gusto delicato per combinare esattamente i condimenti, e le dosi; deve inoltre esser sollecito nel lavorare per operar prontamente, e deve studiare, secondo *Marziale* con assiduità il gusto del proprio Padrone, il palato del quale deve divenire precisamente quello suo proprio, essendo questa scoperta la più bella prerogativa d'un ottimo cuoco.

Quest' Opera pertanto, che io presento al Pubblico, mi lusingo, che non solo potrà essere utile alle persone della professione, ma eziandio a quelle di una condizione diversa, tanto relativamente alla salute, che all'economìa di qualsivoglia famiglia, potendovi ognuno ricercare di che divertirsi nel voler fare la Cucina; imperciocchè oltre a quei piatti di prezzo soliti servirsi alle tavole de' Grandi, ve ne sono una gran quantità a portata d'ogni ceto di persone, tanto sullo stile Italiano, che Francese. Vi sono anche moltissimi piatti Inglesi, e Tedeschi, e diver-

versi di mia invenzione, nei quali la semplicità della composizione mi è sembrata più naturale nella vasta estensione dell' arte della Cucina; onde troverà il cuoco di che perfezionarsi, ed il Cittadino potrà con miei principj servire alla sua mensa un numero grande di piatti, *Zuppe*, *Salse*, e *Ragù* differenti mediante una moderata spesa, ed economia. Finalmente oso sperare, che questa mia fatica potrà essere utile a tutte quelle persone, che sapendo quanto ei sia necessario per mantenersi in salute un' alimento sano, e ben preparato, vorranno istruirsi nelle Teorie di quest' opera, per non avere sì sovente ad incomodare il Medico.

L' ho io divisa in Sette Tomi. Nel primo alla presente Prefazione, seguirà una Nota delle *Produzioni* delle quattro stagioni dell'anno; poscia diverse *Minute* de' pranzi di primavera, e di estate. Alcune *Osservazioni* sulla maniera di servire le Tavole presentemente, ed in fine una Nota di tutti i *Condimenti*, che s' impiegono nella Cucina. Dopo tutto ciò principieranno i *Brodi*, e questo Capitolo si estenderà ad ogni sorta di *Sugo*, *Suage*, *Consomè*, *Biondo di Mongana*, *Restoran*, *Purè*, *Culì*, *Zuppe*, *Salse*, *ec.*, che formano l'anima e la base della Cucina, e quindi ne verrà il *Manzo*, e la *Vitella Mongana*.

Nel Tomo Secondo. Ad un ben ragguagliato *Dipartimento per il Maestro di Casa*, *e Scalco*, in cui vi sarà la maniera di ordinare, imbandire, e ben servire qualsivoglia *Pranzo*, il modo di *Trinciare* ogni sorta di grossa e picciola *Carne*; una *Nota* di tutti i *Vini Forastieri*, col modo di *Conservarli*. Seguiranno le *Minute* de'

Pran-

Pranzi d' Autunno, e d' Inverno; e poscia verrà il *Castrato*, l' *Agnello*, il *Capretto*, il *Majale*, e parte della *Polleria*.

Nel Tomo Terzo. Il Compimento della *Polleria*, il modo d' *Ingrassarla*, *Ucciderla*, *Dissossarla*, e *Spennarla*; e quindi verrà il *Selvaggiume* grosso, e picciolo; le *Terrine*, ed i *Piatti Composti*.

Nel Tomo Quarto. I *Ragù*, i *Salpicconi*, le *Farse*, l' *Erbe*, gli *Uovi*, le *Creme*, le *Gelatine*, altri *Piatti diversi*, e la *Pasticcieria*.

Nel Tomo Quinto. Diverse *Minute* de' Pranzi di *magro*, *Brodi*, *Zuppe*, e *Salse*, di *magro*; i *Ragù* di *magro*, con alcuni di *grasso*; e tutti i *Pesci* in Generale sì di mare, che di acqua dolce, apprestati ancor'essi di *grasso*, e di *magro*.

Nel Tomo Sesto. Gli *Arrosti*, pur' anche di *grasso*, e di *magro*. I *Rifreddi*: egualmente di *grasso*, e di *magro*. La Maniera di apprestare tutti i *Crostacei*, e *Frutti di mare* a noi cogniti, sì di Napoli, che di Venezia, e del picciolo Golfo di Taranto. Le *Erbe di magro*, compresovi anche quelle solite mangiarli dal già Eño de Bernis, ad esclusione di ogni altra Vivanda, e ciò a cagione di sua salute, la maggior parte delle quali sono di mia invenzione. La *Pasticcieria di magro*. Diversi altri *Piatti di magro*. La *Descrizione* esatta del modo in cui si debbano apprestare tutte quelle *Vivande* state di già servite alla Tavola, senza, che alcuno conosca essere avanzate il giorno antecedente, ma bensì si crederanno fresche e fatte espressamente nello stesso giorno: Recapito infinitamente necessario, non solo in tutte quelle Corti, ove l' ordinario è

gran-

grande, ed ove necessariamente restano molte Vivande, che si servono il giorno susseguente, ma eziandìo in qualsivoglia famiglia, mentre restando alcuna Vivanda, la possono preparare in guisa, che combj d' aspetto, e di sapore, senza essere conosciuta neppure dalle persone della professione. Finalmente il *Metodo di conservare* diverse sorta d' *Erbe*. Quello di estrarre la *Farina* dai *Pomi di terra*; ed una *Spiegazione* generale de' termini Francesi.

Nel Tomo Settimo. Sarà Descritta a fondo *l' Arte del Credenziere*, cioè la *Destillazione*, i *Rosolj*, le *Rattafie*, le *Acquavite*; poscia il *Cacao*, la *Cannella*, la *Cioccolata*, il *Caffè*, il *The*; indi i *Frutti in generale*, compresovi anche *i Fiori*, e gli *Agrumi*; la *Biscottineria*, i *Confetti*, le *Bevande*, i *Sorbetti Gelati composti*; ed altre *Preparazioni diverse*.

Questo *Settimo Tomo* si rende egualmente raccomandabile, che gli altri sei, onde avere un' opera compita, e forse sarà l' unica, in questo genere, nella nostra Italia, che sia venuta alla luce.

Gli *Antremè* finalmente, che si troveranno segnati di più nel secondo servizio delle *Minute de' Pranzi*, se ne spiegherà il motivo nel Dipartimento del Maestro di Casa, e Scalco. Tomo II., come anche i Cambiamenti, che sonosi introdotti presentemente da' Maestri di Casa e Scalchi Francesi, nell' Imbandimento delle Vivande, nella Distribuzione delle medesime, e nel Servizio generale delle Mense.

Rapporto però a nomi de' Piatti, Zuppe, Salse, o altro si rende impossibile di cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla lo-

loro origine sia Italiano, Francese, o d'altra Nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell'ortografia Francese, servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia Italiana, e ciò per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell' idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono.

In questo Mondo non è la Patria, che forma l'uomo, ma bensì il talento, il buon gusto, ed una immaginazione feconda; è vero peraltro che i Cuochi Francesi ci hanno di molto superato nell' arte della Cucina, ma i progressi più o meno felici di qualunque arte, o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un' intera nazione. Io benchè Italiano ho fatto il mio noviziato nelle cucine Francesi, e particolarmente in Parigi, in quella del fu Maresciallo di Richelieu; in Napoli in quella del fu Principe di Francavilla, Cucina del tutto Francese; ho travagliato in diverse Campagne di Luigi XV., ho viaggiato per lo spazio di sei anni in una gran parte dell'Europa al servizio di S. E. Gio: Schouvaloff Gran Ciamberlano di S. M. I., al quale sono anche debitore di avere veduto la Capitale della Russia, avendomi egli chiamato in S. Pietrobourgo nel 1778., ove sono stato Maestro di Casa di S. A. il Principe Gregorio di Orloff; e finalmente Cuoco, e Scalco di S. M. l' Imperatrice di tutte le Russie Caterina II., che con mio sommo rammarico, e discapito dovetti lasciare a cagione dell'eccessivo freddo del clima nocivo alla mia salute, onde posso dire di aver veduto, ed in conseguenza potuto distinguere, imparare, e lavorare, e rendo ai Mae-

Maestri dell'arte quella giustizia, che è loro pur troppo dovuta.

Ma siccome veruno nasce fornito di quelle scienze, e cognizioni, le quali sono tanto necessarie per prodursi nell'umana vita, e qualora manchino i mezzi, onde imparare, distinguere, ed acquistare dell'esperienze, bisogna in tal caso applicarsi alla lettura de' buoni libri. Ciò, che non si apprende colla prattica, si può benissimo apprendere colla teorica, col vantaggio di più, che chi possiede la prima, e non sdegna la seconda è certo di potere giungere alla perfezione della sua professione.

PRO-

PRODUZIONI

DELLE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

LA PRIMAVERA.

Marzo, Aprile, e Maggio.

ABBIAMO

In Carne di Macello — Pollaria, e Caccia.

Il Manzo.
La Vitella.
La Vitella Mongana.
Il Castrato.
L' Agnello.
Il Capretto.
L' Abbacchio, ossia Agnello da latte.
Li Granelli d'Agnello.
L'Animelle d'Agnello.
L'Animelle di Capretto.
L'Animelle d' Abbacchio.
Le Pollanche.
Le Pollanche novelle.
Li Tocchini novelli, o piccioli Gallinaccietti.
Li Pollastri.
Li Piccioni.
Li Gallinaccietti novelli.
Li Pavoni.
Le Galline pratarole.
Le Pizzarde.
Li Pizzardoni.
Le Quaglie poco buone in questa stagione.
Li Pivieri.
Li Colombi selvatici.
Le Colombelle, ossiano Marzarole.
Le Codette.
Le Lepri.
Li Conigli.

IN PESCI.

COMPRESO ANCHE

Giugno, Luglio, e Agosto.

Lo Storione.
Il Pesce Spada.
La Porcelletta.
L' Ombrina.
Il Corvo.
La Spigola, o Ragno.
Il Dentale, o Dentice.
L' Ombrina Lopis, o di scoglio.
Li Calamaretti.
Li Cefali, o Muggini.
Le Triglie.
Le Alici, o Acciuche.
Le Sarde.
Le Orate della Corona.
Li Fravolini, o Paraghi.
Le Aguglie.
Li Rondini.
Li Occhialoni.
Il Palombo.
Le Orate Lisce.
Li Maccarelli.
Li Capponi.
Le Arzille chiodate.
La Cerna di Sciabica.
La Cerna di scoglio.
Il Rombo chiodato.
Il Rombo liscio.
Il Tonno.
Le Triglie di scoglio.
Le Linguattole, o Sogliole.
Li Merluzzi, o Naselli.
Lo Squadrolino.
Le Seppie.
Le Arzille lisce.
Li Polpi.
La Frittura, o Pesce minuto.
Le Ostriche.
Li Gamberi.
Li Frutti di mare.
Le Telline.
Le Trotte.
Li Lucci.
Le Anguille.
Le Tinche.
Le Reine.
Le Laccie, o Chieppe.
Lo Smeriglio.
Li Barbi.
Li Jozzi.
Le Tartarughe, o Testuggine.
Li Lattarini.
Li Granci teneri.

IN ERBAGGI.

Li Carciofi.
Li Piselli.
Li Sparagi.
Li Finocchi.
Le Carote novelle.
Le Panè.
Li Selleri, o Sedani.
La Fava.
Li Sparagi verdi.
Li Luperi, o Luppoli.
Li Finocchietti di Campagna.
La Sivette, specie di cipollina.
La Salvia.
La Borraggine, o Borrana.
La Bieta.
La Pinpinella.
La Menta.
Li Ravanelli.
Le Scalogne.
Le Cipolle novelle.
Li Spinaci novelli.
La Lattuga.
La Cappuccina.
L'Indivia.
L'Aglio novello.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
L'Insalatine fine.
Il Petrosemolo.
L'Aneto.
Il Rocambòle, specie d'Aglio.
Il Crin-forte.
I Fusti di Lattuga, e Indivia.
Li Prugnoli.
Li Spugnoli.
Li Tartufi a tutto Marzo.
Le Radiche di Cicoria.
Le punte di Cicoria.

IN FRUTTA.

Le Fravole.
Le Mandorline.
Le Ceriegie di ogni sorte.

L'ESTA-

L' ESTATE.

Giugno, Luglio, e Agosto.

ABBIAMO

In Carne di Macello — Polleria, e Caccia.

Il Manzo.
La Vitella.
La Vitella Mongana.
Il Castrato.
L' Agnello a tutto Giugno.
Il Capretto a tutto Giugno.
L' Abbacchio a tutto Giugno.
Li Granelli a tutto Giugno.
Le Animelle a tutto Giugno.
Le Pollanche.
Le Pollanchette.
Li Tocchini.
Li Capponi.
Li Pollastri novelli.
Li Gallinacci.
Li Gallinaccietti.
Le Galline di Faraone.
Li Pavoni.
Li Starnotti.
Li Perniciotti.
Li Beccafichi.
Li Quagliardi.
Le Castriche.
Li Strigliozzi.
Li Rondoni di nido.
Le Lepri.
Li Conigli.
Le Creste di Pollastro.
Le Anitre domestiche.
Le Anitrelle novelle.
Li Piccioni.
Li Granelletti di Pollastro.
Le Uova nonnate.
Le Anitre mute.

IN ERBAGGI.

Il Fromento.
Li Cavoli Cappucci.
Li Cavoli Bolognesi.
Li Cavoli Torsuti.
Li Carciofi.
Li Sparagi.
Li Piselli.
Li Piselli gulù.
Li Finocchi.
Li Fagioletti fini.
Le Zucchette.
Li Cedrioli.
Le Salse fine novelle.
L' Indivia.
La Lattuga.
La Cappuccina.
Li Porri novelli.
Li Pomidoro.
Le Carote gialle.
Le Carote rosse.
Le Zucche lunghe.
Le Zucche bianche.
Le Cipolle.
Li Spinaci.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
Il Petrosemolo.
La Pimpinella.
Il Crescione.
Li Capperi novelli.
Il Dragoncello, o Serpentaria.
Il Basilico.
La Bieta.
L' Aglio.
Li Ceci.
Li Fagioli bianchi.
Le Cicerchie.
Le Lenticchie.
L'Insalatine fine.
Li Cedrioletti.
Li Peperoni.

IN FRUTTA.

Le Ananasse.
Il Ribes.
Le Albicocche.
Le Persiche della Maddalena.
Le Persiche asperges.
Le Persiche noci.
Altre Persiche diverse.
Le Pere moscarole.
Li Fichi gentili.
Li Fichi di S. Giovanni.
Altra sorte di Fichi.
Le Pere Cremesine.
Le Pera Giugnolone.

Li

Li Melloni, o Poponi.
Le Nocchie.
Le Framboese, ossia Lampone.
Le Verdacchie.
Prugne diverse, o Susine.
Le Mele Cotogne.
Le Sorbe.
L' Agresto.
Le Visciole, o Maraschine.
Le Pera Spadoncine.
Le Pera Brutte buone.
Le Visciole di Montagna.
Li Cocomeri, o Angurie.
Le Zuccherine, o Susine.
Le Ceriegie, a tutto Giugno.

L' AUTUNNO.

Settembre, Ottobre, e Novembre.

ABBIAMO

In Carne di Macello — Polleria, e Caccia.

Il Manzo.
La Vitella.
La Vitella Mongana.
Il Castrato.
Il Majale.
La Porchetta da latte.
Il Capretto.
L'Abbacchio, o Agnello da latte.
Il Gallinaccio.
Il Gallinaccietto.
Li Tocchini.
Li Capponi.
Le Capponesse di Bologna.
Le Anitre domestiche.
Le Oche.
Le Lepri.
Il Cignale.
Il Daino.
Il Capriolo.
Il Coniglio.
Le Starne.
Le Pernici.
Li Fagiani.
Le Beccaccie.
Le Pizzarde.
Li Pivieri.
Le Tortore.
Le Garganelle.

Le

Le Pollarde.
Le Pollanche.
Le Pollanchette.
Li Pollastri.
Li Piccioni.
Le Galline di Faraone.
Li Pavoni.
Le Galline Pratarole.
Le Anitre selvatiche.
Le Pavoncelle.
Le Mezzanelle.
Le Quaglie.
Li Tordi.
Le Allodole.
Gli Ortolani.
Gli Uccelletti minuti.
Li Palombacci.
Le Ali di Gallinaccio.
Li Filetti di Gallinaccio.
Li Fegati di Gallinaccio.

IN PESCI

COMPRESO ANCHE

Decembre, Gennaro, e Febraro.

Lo Storione.
La Porcelletta.
L' Ombrina.
Il Corvo.
La Spigola.
Il Dentale.
L'Ombrina Lopis.
La Cerna di Scoglio.
Il Pesce spada.
Il Rombo chiodato.
La Cerna di sciabica.
Il Rombo liscio.
Le Linguattole.
Le Triglie di scoglio.
La Lampreda.
La Salpa.
Li Bronchi.
Le Arzille lisce
Il Palombo.
Lo Smeriglio.
Il Martino.
Lo Squadrolino.
Il S. Pietro.
Li Polpi.
Gli Occhialoni.
Le Triglie.
Il Congro.
La Morena.
Le Ragoste.
Li Leoni, o Aliuste.
Le Ostriche.
Li Cicinelli.
Il Palamido.
Li Gamberi.

Le

Le Orate della corona.
Li Merluzzi.
Li Cefali.
Le Alici.
Li Fravolini.
Le Sarde.
Li Capponi.
Li Rondini.
Le Orate lisce.
Li Scorfani.
Li Maccarelli.
Le Arzille chiodate.
Le Trotte.
Le Anguille.
Li Lucci.
Li Corpioni.
Le Carpe, o Reine.
Le Tinche.
Li Barbi.
Gli Ghiozzi.
Le Telline.
Le Seppie.
Le Ranocchie.
Li Granci.
Li Frutti di mare di ogni genere.

IN ERBAGGI.

Li Broccoli.
Li Cavoli fiori.
Li Fagioletti fini tardivi.
Li Cedrioli.
Le Zucchette.
Li Pomidoro.
Le Rape.
Le Salse fine.
Li Marignani.
Le Carote.
Le Zucche bianche.
Le Cipolle.
Li Cavoli torzuti.
Le Panè.
Li Porri.
Le Zucche gialle.
Li Gobbi, ossiano Cardi domestici.
Li Selleri.
Li Cavoli Bolognesi.
Li Cavoli Verdi.
La Lattuga.
L'Indivia.
La Cappuccina.
Li Pomi di terra.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
Il Petrosemolo.
Il Crescione.
Li Raponzoli.
L'Insalatine fine.
Le Radiche di Cicoria.
Le Pastinache.
Il Caccialepre.
La Cicoria.
Li Tartufi freschi.

I Funghi freschi di ogni sorte.
Li Spinaci.
Le Scervi, ossiano Rapette lunghe.
I Ravani di ogni specie.
Il Crin forte.
La Pinpinella.
La Rucchetta.

IN FRUTTA.

Li Fichi.
Le Lazzarole.
Le Genzole.
Le Pera Spadone.
Le Pera Angeliche.
Le Pera pistacchine.
L' Uva spina.
Le Pera burrè.
Le Pera vergolose.
Il Pizzutello.
Il Pergolese.
Le Mela ranette.
Le Mela rose.
Le Mela ruzze.
Le Mela granate.
Le Mela pasticciere.
Le Mela giacciole.
Li Melappioni.
Gli Aranci dolci, e acidi.
Le Spadefora.
Li Cedri.
Il Moscatello.
L' Uva.
L' Uva lacca.
Le Nespole.
Le Persiche di Scandriglia.
Le Persiche duraci.
Le Pera danesi.
Le Pera bergamotte.
Le Pera butirro.
Le Pera spine.
Le Pera del duca.
Altre Pera diverse.
Le Melappiette fine.
Le Mandorle.
Li Pignuoli.
Li Marroni.
Le Castagne.
Li Melloni d'Inverno.
L' Uva d'Inverno.
Li Limoni.
Li Cedrati.

L'IN-

L'INVERNO.

Decembre, Gennaro, e Febraro.

Siccome in questa Stagione abbiamo dalla *Natura* quasi le medesime *Produzioni*, che in questa di Autunno, così sarebbe un ripeterle di nuovo. Dirò soltanto, come essendovi molte specie di *Ciriegie*, *Prune*, *Persiche*, *Pere*, *Mele*, *Albicocche*, *Fichi ec.*, come si è potuto osservare in alcune specie di sopra descritte; di queste si potranno vedere le loro *diversità*, *quantità*, *e sapori*, nel *Tom. VII.*, che tratta dell'*Arte del Credenziere*.

MINUTE DE' PRANZI

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL'ANNO.

PRIMAVERA

TAVOLA

DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZI A SEI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Santè.
1. di Riso.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Cotelette di Agnello, alla Scalogna.
1. di Fricassè di Pollastri, alli Piselli.
1. di Pasticcio di Maccaroni.
1. di Frittura di Granelli, e Carciofi.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo.
1. di Mongana al Sugo.

SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè.*

1. di Tartellette di Fravole.
1. di Sparagi, Salsa di Butirro.
1. di Uova, Salsa Chiara.
1. di Linguattole Fritte.

2. *Arrosti.*

1. di Capretto.
1. di Piccioni.

TA-

TAVOLA

DI DIECI COPERTE, A DUE SERVIZI A OTTO, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Giulienne.
1. di Tagliolini.

6. *Antrè e Orduvre.*

1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa di Prugnoli.
1. di Piccioni alla Printaniere.
1. di Tocchinetti alla Poele, Salsa alla Sassone.
1. di Fricassè di Capretto.
1. di Pasticcietti alla Provenzale.
1. di Animelle fritte.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo con salsa.
1. di Cosciotti di Agnello, alli Fagioli.

SECONDO SERVIZIO.

6. *Antremè.*

1. di Gelatina di Fravole.
1. di Torta all' Inglese.
1. di Sparagi verdi in piccioli Piselli.
1. di Spugnoli all'olio, e vino di Sciampagna.
1. di Uova alla Sultana.
1. di Triglie di Scoglio.

2. *Arrosti.*

1. di Mongana.
1. di Codette.

TA-

TAVOLA

DI VENTI COPERTE, A DUE SERVIZI A SEDICI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Purè di Piselli.
1. di Tortelli alla Bolognese.

14. *Antrè e Orduvre.*

1. di Tenerumi di Mongana alla Massedoene.
1. di Fricandò Salsa all'Indivia.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.
1. di Tocchino alla Nonette.
1. di Pollastri in Pere, Salsa alla Ravigotte.
1. di Piccioni al Ragù melè.
1. di Quaglie alli Finocchi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petti di Capretto glassati, alle Lattughe, Salsa all'Italiana rossa.
1. di Pasticcietti alla Besciamelle.
1. di Frittura di Granelli, e Carciofi.
1. di Cotelette di Agnello in Papigliotte.
1. di Atelette di Ammelle, Salsa al Restoran.
1. di Lombo di Mongana alla Chinesec.) Fianchi
1. di Prosciutto alla Poevrada.)

2. *Rilievi.*

1. di Manzo guarnito con Erbe.
1. di Pesce.

SE-

SECONDO SERVIZIO.

14. *Antremè*

1. di Torta di Ricotta.
1. di Pasticcietti di Fravole.
1. di Gelatina alla Viola mammola.
1. di Crema di Albicocche.
1. di Carciofi alla Berigul.
1. di Piselli al Butirro manièe.
1. di Prugnoli all' Italiana.
1. di Uova alla Gran mere.
1. di Pudino all' Inglese allesso.
1. di Spinaci alla Provenzale.
1. di Sparagi Salsa bianca.
1. di Frittatine al fiore di latte.
1. di Triglie di Scoglio.) Fianchi
1. di Linguattole.)

2. *Arrosti.*

1. di Lepre.
1. di Mongana.

TAVOLA

DI QUARANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A TRENTASEI, E QUATTRO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Riso.
1. di Printaniere.
1. di Purè verde.
1. di Rena.

28. *Antrè e Orduvre.*

1. di Certrosa di lingua di Manzo, Salsa al Culì di Prosciutto.
1. di Granata di Filetti di Pollanche piccati, e glassati, Salsa picciola Italiana.
1. di Timbalo di Riso guarnito di Creste, e Schinali, Salsa alla Spagnuola.
1. di Tocchino in Malbrè all' Aspic freddo.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa all' Indivia.
1. di Fricandò, Salsa alli Spinaci.
1. di Petto di Mongana alla Barrì, Salsa al Ragù di Piselli.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, guarnito di Carciofi, Salsa all'Italiana rossa.
1. di Piccioni con Ragù di Prugnoli.
1. di Tocchini in Tartarughe, Salsa al Seladone.
1. di Pollastri all' Invoere.
1. di Pollanche all' Italiana chiara.
1. di Orecchie di Mongana alla Madalene.
1. di Cotelette di Agnello panate, Salsa alla Scalogna.
1. di Pasticcio di Pivieri.
2. di Atelette alla Mariette.
2. di Pasticcietti alla Mazzarina.
1. di Cosciotto di Agnello alli Pomi di terra.
1. di Prosciutto alla Poevrada.
2. di Frittura di Granelli, e Carciofi.
1. di Quaglie all' Etuvè.
1. di Gallinaccietto al l'Imperiale.
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa chiara.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa alla Remolata calda.

4. *Ter-*

4. *Terrine.*

1. di Tenerumi di Mongana alla Purè di Pisielli.
1. di Chenef al Restoran.
1. di Gnocchi all' acqua.
1. di Fricassè di Pollastri alla Pulette.

4. *Rilievi.*

1. di Manzo, Salsa Ascè.
1. di Quarto di Mongana piccato, alla Rocambole.
1. di Quarto di Castrato, glassato, alli Fagioli.
1. di Un grosso Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

24. *Antremè.*

2. di Piselli, al Culì di Prosciutto.
2. di Piselli al Butirro maniè.
1. di Carciofi all' Italiana chiara.
1. di Carciofi al Forno, Salsa alla Spagnuola.
1. di Fava alla Crema.
1. di Sparagi all' Olandese.
1. di Prugnoli al vino di Sciampagna.
1. di Spugnoli farsiti all' Italiana.
1. di Torta di Fravole.
1. di Pozzetti di Amore.
1. di Torta di Frangipana.
1. di Tartellette di Pasta frolla alla Bonne.
1. di Gelatina di Rose.
1. di Gelatina di Fravole.
1. di Crema di Caffè.
1. di Crema all' Inglese.
1. di Uova al fior di latte, a Bagno maria.
2. di Frittatine glassate, al Prosciutto.
1. di Sciarlotta di Mela.
1. di Uova al Sugo chiaro.

1. di

1. di Pudino all' Inglese Arrosto.
4. di Croccantine con minuta Pasticcieria.

8. *Arrosti*.

1. di Pizzardoni.
1. di Gallina Pratarola.
1. di Lepre.
1. di Tocchini.
1. di Pollanche novelle.
1. di Piccioni.
2. di Triglie di Scoglio.

4. *Rifreddi*.

1. di Prosciutto all' Aspic.
1. di Gattò di Lepre decorato.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 4. *Antremè di più*.

TAVOLA

DI OTTANTA COPERTE, A DUE SERVIZJ A SETTANTADUE, E OTTO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

8. *Zuppe*.

2. Di Purè di Piselli.
2. di Riso alla Veneziana.
2. di Erbe alla Giulienne.
1. di Ravioletti di Petto di Cappone.

56. *Antrè e Orduvre*.

2. di Certrose di Carote, con un Ragù nel mezzo, Salsa al Culi di Prugnoli.
2. di Surtù di Riso, in Cazzarola, guarniti di Erbe, Salsa alla Spagnuola.

2. di

2. di Granate di filetti di Pollanche, piccati, e glassati, guarnite di Gamberi, Salsa come sopra.
2. di Certrose guarnite di Tenerumi di Capretto, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. di Pollastri all' Aspic fredda.
2. di Pizzarde al Fumè all' Aspic fredda.
1. di Pasticcio di Piccioni con Ragù di Prugnoli.
1. di Tenerumi di Mongana all' Olandese.
1. di Cervelli di Mongana, al Culì di Gamberi.
1. di Filetti di Anitrelle all' Olive.
1. di Filetti di Pivieri all' Arancio.
2. di Emensè di Petti di Pollarde alla Stakembergh, all' Aspic fredda.
2. d' Insalatine alla Savojarda all'Aspic fredda.
2. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.
2. di Fricandò guarniti di Lattughe, Salsa all' Italiana rossa.
2. di Animelle piccate, e glassate, Salsa alla Purè di Piselli.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, guarnito di Carciofi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petto di Mongana ripieno di Animelle, piccato, e glassato, Salsa all' Indivia.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa Piccante.
1. di Petti di Gallinaccietti, piccati, e glassati, Salsa all' Acetosa.
1. di Cosce di Gallinaccietti in Anitrelle al Blù Celeste.
1. di Piccioni alla Brunette.
1. di Pasticcio di Maccaroni con Ragù di Animelle.

1. di

1. di Tocchini alla Contì, Salsa alla Sassone.
1. di Pollastri in Papigliotta, Salsa al Sultano.
1. di Tocchini alla Poele, al Ragù di Piselli.
1. di Pollanche alle Eminance.
2. de' Pasticcietti alla Rena.
2. de' Pasticcietti in Gondola.
2. di Granelli al Residente.
2. di Rissole alla Genovese.
1. di Cotellette di Agnello panate al Sugo.
1. di Petti di Capretto alla Melfì.
1. di Cotellette di Capretto alla Menzicof.
1. di Atelette di Animelle alla Sivette.
1. di Lingua di Manzo, Salsa alla Cakcina.
1. di Filetto di Manzo in Bif-stec.
1. di Testa di Mongana alla Senteminult, Salsa alla Principessa.
1. di Carrè di Manzo piccato, e glassato, Salsa alli Cedrioletti.
1. di Gallinaccietto alla Poele, Salsa alla Ravigotte Calda.
1. di Cosciotto di Castrato glassato, Salsa al Culì di Fagiuoli.
8. di Frittura di Granelli, e Caricossi, in tondini volanti.

8. *Terrine.*

1. di Chenef alla Tedesca.
1. di Sivè di Lepre.
1. di Matellotte d'Anguilla.
1. di Tortelli alla Bolognese.
1. di Gnocchi alla Veneziana.
1. di Animelle in Ragù melè.
1. di Code di Agnello alla Purè verde.
1. di Escaloppe al Vino di Sciampagna.

8. *Ri-*

8. *Rilievi.*

1. di Manzo all'Inglese.
1. di Quarto di Mongana piccato, Salsa alla Giosseppina.
1. di Prosciutto, Salsa al Porchetto.
1. di Quarto di Castrato nel suo Sugo.
1. di Pasticcio di Mongana.
1. di Carbonada di Castrato.
2. di Grossi Pesci, ovvero quattro, levando la Carbonada, ed il Pasticcio.

SECONDO SERVIZIO.

48. *Antremè.*

2. di Piselli all'Italiana.
2. di Carciofi al corto Brodo, Salsa di Butirro.
2. di Piselli alla Provenzale.
2. di Gattò di Sparagi al Bagno maria.
2. di Spinaci al Culì.
2. di Sparagi in Insalata.
2. di Carciofi alla Berigul.
2. di Prugnoli al Vino bianco.
2. di Spugnoli al Culì di Mongana.
1. di Torta di Fravole alla Napolitana.
1. di Pasticcietti alla Crema.
1. di Torta di Caffè.
1. di Tartellette di Fravole.
2. di Filetti di Linguattole all'Aspic fredda.
1. di Gattò alla Scozzese.
2. di Mela alla Portoghese.
1. di Gelatina al Giunchiglio.
1. di Gelatina al Garofoletto Velletrano.
2. di Gelatina di Limone.
1. di Pudino di Fedelini alla Tedesca.
1. di Bianco mangiare alla Vainiglia.

1. di Bianco mangiare alla Cannella .
2. di Creme all'Acqua .
1. di Pudino all'Inglese .
1. di Uova alla Regina , al Restoran .
1. di Uova al Culì di Gamberi , Salsa chiara .
2. di Frittatine alla Contì Glassate .
2. di Triglie di Scoglio .
2. di Linguattole .
2. di Bignè di Mela .
1. di Gamberi alla Pulette .
8. di Croccantine con diversa Pasticcieria .

16. *Arrosti* .

2. di Pavoni .
1. di Pivieri .
2. di Galline Pratarole .
2. di Pizzardoni .
2. di Pizzarde .
1. di Lepre .
2. di Tocchini .
2. di Pollarde .
1. di Pollastri .
1. di Piccioni .

8. *Rifeddi* .

1. di Gattò di Compiegne .
1. di Gattò di Posta di Savoja .
1. di Pasticcio di Gallinaccietti .
1. di Prosciutto Glassato .
1. di Gattò di Lepre all' Aspic .
1. di Pavone in Galantina come sopra .
2. di Croccanti diverse .

In questo Pranzo vi sono 8. *Antremè di più* .

MINUTE

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO

ESTATE

TAVOLA

DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZI A SEI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Riso alla Purè di Piselli.
1. di Erbe d' Estate di tutti Frutti.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Pollanchette novelle alla Finansiere.
1. di Carrè di Mongana in Fricandò, Salsa alli Selleri.
1. di Torta alla Condè.
1. di Petti di Capretto alla Senteminult.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo guarnito di Cavoli.
1. di Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè.*

1. di Uova al sugo di Mongana.
1. di Torta di Albicocche.
1. di Piselli alla Crema.
1. di Triglie di Scoglio.

2. *Arrosti.*

1. di Mongana.
1. di Strigliozzi.

TA-

TAVOLA

DI QUATTORDICI COPERTE, A DUE SERVIZJ A OTTO, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Dadini di Erbe alla Giardiniera.
1. di Paste fine al sugo di Pomidoro.

8. *Antrè e Orduvre.*

1. di Quagliardi alli Cavoli, Salsa alla Spagnuola.
1. di Tocchino alla Majanse.
1. di Piccioni alla Crapodina, Salsa alla Scalogna.
1. di Cotelette di Mongana panate, alla Giosseppina.
1. di Animelle in Cassettine di Pane.
1. di Fricandò, Salsa alli Cedrioli.
1. di Pasticcietti alla Minselle.
1. di Carrè di Castrato piccato, e glassato, Salsa alli Spinaci.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo con Salsa.
1. di Mongana alla Chinesec.

SECONDO SERVIZIO.

8. *Antremè.*

1. di Carciofi all' Italiana.
1. di Piselli all' Erbe fine.
1. di Torta di Visciole.
1. di Uova Brugliè.

1. di Gelatina di Framboese.
1. di Crema di Persiche.
1. di Pudino alla Fiamminga.
1. di Linguattole.

2. *Arrosti.*

1. di Pollastri.
1. di Perniciotti.

TAVOLA

DI VENTIQUATTRO COPERTE, A DUE SERVIZI A VENTI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Santè.
1. di Rena Bionda.

18. *Antrè e Orduvre.*

1. di Surtù di Riso alla Sultana, Salsa alla Spagnuola.
1. di Timbalo di Tagliolini guarnito di Beccafichi, Salsa picciola Italiana.
1. di Granadine di petti di Gallinaccietti, Salsa al Ver-prè.
1. di Fricandò alla Senclù, Salsa alli Fagioletti fini.
1. di Animelle di Mongana piccate, e glassate, al Restoran.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Pollanche all'Ivoare.

1. di Piccioni alla Pulette.
1. di Tocchino alla Lionese.
1. di Pollastri alla Sultana.
1. di Pasticcio di Starnotti.
1. di Perniciotti in Pere, all'Aspic fredda.
1. di Cotelette di Mongana, panate alla Mariette.
1. di Pollastri al Basilico.
1. di Tenerumi di Mongana, all' Aspic fredda.
1. di Cotelette di Piccioni, panate alla Rocambole.
1. di Pasticcietti alla Scioesie.
1 di Castriche al Gratino.

2. *Rilievi*.

1. di Manzo all' Inglese.
1. di Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

14. *Antremè*.

1. di Cedrioli farsiti alla Spagnuola.
1. di Zucchette alla Milanese.
1. di Fagioletti al Culì di Prosciutto.
1. di Pomidoro ripieni.
1. di Gelatina di Visciole.
1. di Crema di Ananasse.
1. di Triglie di Scoglio.
1. di Linguattole.
1. di Talmuse.
1. di Paste frolle all'Anacini.
1. di Tartellette di Persiche.
1. di Pasta Reale in Pomi d'amore.
1. di Uova al Culì di Pomidoro.
1. di Frittatine alla Pompadura.

4. *Ar-*

4. *Arrosti.*

1. di Pollanche.
1. di Beccafichi.
1. di Starnotti.
1. di Tocchini.

2. *Rifreddi.*

1. di Pasticcio di Anitre domestiche.
1. di Prosciutto glassato.

TAVOLA

DI CINQUANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A QUARANTAQUATTRO, E QUATTRO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Tagliolini.
1. di Riso al sugo di Pomidoro.
1. di Genovese al Bagno maria.
1. di Santè alla Guglienne.

36. *Antrè e Ordovre.*

1. di Certrosa guarnita di Castriche, Salsa picciola Italiana.
1. di Granada di piccioli Fricandò di Mongana guarnita di Gamberi, Salsa al Sultano.
1. di Surtù di Riso guarnito di Creste, Salsa all' Imperiale.
1. di Timballo di Maccaroni, guarnito di Prosciutto, Salsa come sopra.
1. di Granada di Petti di Pollanche piccati, e glassati, Salsa al Culì di Pomidoro.

1. di Gattò di Polenta, guarnito di Beccafichi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Pasticcio di Starnotti.
2. d' Insalatine alla Majonese, all' Aspic fredda.
1. di Petti di Anitre alli Cavoli in Cazzarola, Salsa al Culì di Prosciutto.
1. di Gallinaccietto in Papigliotta, Salsa al Dragoncello.
1. di Prosciutto glassato, Salsa alla Poevrada.
1. di Cosciotto di Castrato, Salsa alla Petroff.
1. di Testa di Mongana alla Mentenon.
1. di Fricandò, Salsa alli Cedrioli.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, Salsa all'Indivia.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, salsa all'Acetosa.
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa al Ver-pre.
1. di Petto di Mongana alla Barrì, Salsa al Culì di Carote.
1. di Granadine di Gallinaccietto, Salsa al Seladone.
1. di Pollarde alla Reale, Salsa chiara al Petrosemolo.
2. di Coscie di Gallinaccietto in Anitrelle, all' Aspic fredda.
1. di Tocchini novelli alla Poele, Salsa al Restoran.
1. di Piccioni alla Duxelle.
1. di Pollastri all'Amiraglio.
2. di Crocchetti all'Italiana.
1. di Atelette di Animelle, Salsa alla Mariette.
1. di Budini alla Rena.
1. di Beccafichi in Cassettine di Pane, Salsa alla Spagnuola.

1. di

1. di Budini di Gamberi.
2. di Pasticcietti alla Besciamelle.
1. di Cotelette di Mongana panate, alla Sivette.

4. *Terrine.*

1. di Ravioli di Petto di Cappone.
1. di Chenef al Biondo di Mongana.
1. di Pollastri alla Fermiere.
1. di Tenerumi di Mongana all'Olandese.

4. *Rilievi.*

1. di Manzo guarnito d'Erbe alla Spagnuola.
1. di Quarto di Mongana al Sultano.
2. di Grossi Pesci.

SECONDO SERVIZIO.

32. *Antremè.*

1. di Zucchette in Gondole.
1. di Pomidoro in Chenef.
2. di Spinaci alla Provenzale.
1. di Fagioletti all'Essenza di Prosciutto.
1. di Salse fine, Salsa bianca.
1. di Gattò di Marignani alla Napolitana.
1. di Gattò di Carote al Bagno maria.
2. di Gelatina di Cocomero.
2. di Gelatina di Ribes.
2. di Bianco mangiare alla Cannella.
2. di Crema Gelata alla Valiere.
2. di Frittatine glassate alla Bartì.
1. di Uova al Culì di Pomidoro, al Bagno maria.
1. di Uova al Sultano.
1. di Tartellette di Persiche.)
1. di Piccoli Galusì.) *In quattro*
1. di Tartellette di Framboese.) *Croccantine.*
1. di Dariole.)

2. di

2. di Mela Suflè.
1. di Pudino di Persiche.
1. di Zucca alla Sciantigli.
1. di Persiche alla Certosina.
2. di Bignè di Pera alla Perla.
1. di Creste in Pagode.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.
4. di Canestrelle con Pasticcieria minuta.

8. *Arrosti.*

2. di Beccafichi.
1. di Castriche.
1. di Starnotti.
1. di Tocchini.
1. di Pollarde.
1. di Piccioni.
1. di Pollastri.

4. *Rifreddi.*

1. di Pavone in Galantina.
1. di Prosciutto glassato.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 8. Entremè di più.

SPIEGAZIONI

Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usitati nella Cucina, dei quali l'Autore si è servito nella composizione di quest'Opera. Tutti gli altri si trovano alla fine del Tomo Sesto.

Passare, passate, passerete sul fuoco, significa soffriggere, soffriggerete, fate soffriggere.

Gratinare, gratinato, gratinata sul fuoco, significa attaccare, rosolare, rosolato, abbrustolire, far divenire rosso.

Legare, legata, legherete sul fuoco, significa fare stringere, rendere denso, ovvero infittire, rendere spessa, o densa una salsa, o altro.

Liason nome, che significa rossi d'uova stemperate con acqua, o brodo, o latte, o fiore di latte per brodettare, e legare qualunque Zuppa, Salsa, o altra Vivanda.

Mittonare, mittonate, mittonerete, significa inzuppare le croste, o fette di pane per la zuppa con brodo, o altro, e farle bollire un poco dolcemente.

Carne rosolata del sugo, significa quei pezzi di carne, che si mettono per fare il sugo, e che alcuno se ne leva prima di bagnarlo per servirsene per le zuppe, come si dirà in appresso.

Fiore di latte, significa quella panna, che si leva al latte prima che abbia bollito, e capo di latte poscia che ha bollito.

Zeste d'Arancio, Limone ec. sono certe fettine assai fine, che si tagliano sulla superficie del frutto.

Le

Le coperte significano le posate.

Coprire la tavola s' intende imbandirla di tutte le vivande.

La Tavola scoperta s'intende senza vivande.

Minute de' pranzi significano note dei piatti.

Una tavola servita, a tre servizj vuol dire una mensa imbandita in tre portate diverse.

Primo, e secondo servizio s'intende, prima, e seconda portata.

Antrè, Orduvre, Antremè, e diversi altri nomi Francesi servono per l'ordine, e la distribuzione delle vivande.

CONDIMENTO, CHE S' IMPIEGANO NELLA CUCINA.

Sale.
Salnitro.
Pepe bianco.
Pepe lungo.
Garofani.
Basilico in polvere.
Alloro in foglio, e in polvere.
Persa in polvere.
Erba pepe in polvere.
Noce Moscata.
Macis.
Zenzero.
Ginepro.
Mandorle dolci.
Mandorle amare.
Pistacchi.
Zibibbo.
Limoni.
Passerina.
Coriandoli.
Cannella.
Zafferano.
Scorzetta di Cedrato.
Scorzetta di Limone.
Scorzetta di Arancio.
Bigarada, ossia Arancio di Spagna.
Melograna to.
Formaggio di Gruyera.
Formaggio di Brie.
Altri Formaggi bianchi.
Aceto alla Mariniera.
Aceto al Basilico.
Aceto all' Aglio.
Aceto al Draconcello.
Aceto alla Ravigotta.
Cipolle.
Cipollette.
Aglio.
Scalogne.
Sivette, picciolo agliet-to.
Rocambole, picciola cipollina.
Mazzetti d' erbe.
Erbe trite d'ogni sorte.
Spirito di vino.
Gingiè in polvere.
Colla di Pesce.
Corno di Cervo.
Pignoli.
Sugo di Agresto.
Mostarda.
Capperi.
Alici.
Cedrioletti.
Olive.
Olive di Spagna.
Zucca candita.
Mostacciolo.
Zucchero.

Zuc-

Zucchero in pane.
Pepe.
Pepe fino.
Vainiglia.
Cioccolata.
Caffè.
Cedrato.
Aranci dolci, e acidi.
Ogni sorte d'Erbe Aromatiche.
Vino di Sciampagna bianco.
Vino del Reno bianco.
Vino di Borgogna bianco.
Vino di Borgogna rosso.
Vino bianco ordinario.
Vino rosso ordinario.
Aceto bianco, e rosso.
Olio fino.
Parmigiano.
Anaci.
Tartufi secchi, e sotto olio.
Prugnoli secchi.
Uva passa.
Funghi secchi.
Finocchio secco, e in polvere.
Olio ordinario.
Lardo.
Prosciutto.
Ventresca.
Strutto.
Butirro.
Spezie fine.
Spezie per i Budini.
Erbe aromatiche in polvere.
Marmellate diverse.
Acqua vite.
Rosolio.
Senapa.

APICIO MODERNO.

PARTE PRIMA:

Che Contiene ogni sorte di Brodi, Zuppe, e Salse di grasso, il Manzo, e la Vitella Mongana.

CAPITOLO PRIMO:

De' Brodi, Zuppe, e Salse di grasso.

Osservazioni sopra i Brodi.

I Brodi sono la base fondamentale della buona Cucina. Da questi dipende la delicatezza, ed il buon gusto delle *Zuppe*, delle *Salse*, dei *Ragù*, e d' ogni altra Vivanda. La Carne, la quale ordinariamente s' impiega per i differenti brodi, bisogna fare attenzione, che sia di buona qualità, e non troppo infrollita, mentre in questo caso perde gran parte del suo sugo, e della sua sostanza, ed inoltre rende un brodo assai torbido; devesi ancora prima di porla in opera levargli tutto il grasso superfluo.

Benchè nella scelta della carne per fare i brodi ciascuno v' impieghi quella, che più gli aggrada, pure si preferisce la coscia vuota, la no-

noce, la culatta, per brodi alla cazzarola; per brodi poi alla marmitta, vi si aggiunge il petto, le coste, il collo, i garretti, e la spalla. In detti brodi bisogna guardarsi di porvi del castrato, imperciocchè se questo animale non è più che perfetto, darà un sapore poco grato al brodo; se pure non fosse per ordine del Medico a cagione di malattia.

Le differenti Carni, che s' impiegano per il Brodo generale, e che si servono in Tavola per Allesso, sono la culatta, il petto, il lombo, le coste, e altri tagli secondo il bisogno.

L' erbe, e le radiche, che si mettono nel brodo devono essere fresche, e mondate bene, e non sarebbe male di farle imbianchire un momento all' acqua bollente avanti di porle nel brodo, specialmente carote, selleri, panè, rape, porri, cipolle, e radiche di petrosemolo.

Inoltre bisogna, che il brodo bolla dolcemente, e stia cinque, o sei ore al fuoco; poscia si deve passare con attenzione per un setaccio fino di seta, o per una salvietta pulita prima bagnata, e spremuta bene.

Se si vuole conservare il brodo, non bisogna metterci dentro porri, cipolle, o altre erbe.

Manzo Allesso.

Questo lo farete con culatta, o lombo, o petto di manzo; ma si preferisce la culatta ad ogni altro taglio, e per la quantità ne prenderete quel tanto, che sarà necessario, secondo l'Ordinario, o il Pranzo che dovete fare. Lo dissosserete, parerete propriamente, lo laverete all' acqua fresca, e legherete con spago; lo por-

porrete quindi a cuocere con acqua fredda , e lo schiumarete bene , aggiungendovi qualche erba , come si è detto di sopra , e pochissimo sale ; averete attenzione che bolla sempre dolcemente .

Brodo Generale .

Questo Brodo si forma con la Pezza del Manzo Allesso , e serve a bagnare il *Sugo* , il *Culì* , la *Poele* , le *Brese* , e tutto altro che sarà necessario , come si dirà in appresso , e farvi anche la zuppa per la famiglia , aggiungendovi qualche erba di Santè .

Suage .

Ponete in una cazzarola , un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , de' pezzi di mongana , ovvero de' pezzi di magro , e di petto di vitella , un garretto di mongana , una pernice vecchia , una gallina , una cipolla con due garafoni , una carota , una panè , un mazzetto di sellero fusti di petrosemolo e due cipollette novelle se vi sono . Mettete la cazzarola sopra un fuoco alquanto allegro , con mezzo ramajolo di brodo . Allorchè vedrete , che ha preso sufficiente colore biondo , bagnate col brodo generale , e fate spuntare a bollire , e schiumate ; indi versate il tutto in una marmitta , che farete bollire dolcemente con poco sale . Abbiate attenzione , che il brodo sia chiaro , e di un vero color d' oro . Quando la carne sarà cotta passate il brodo con una salvietta , che prima avrete bagnata nell' acqua , e ben spremuta , come farete sempre in occasione di passare qualunque brodo , o gelatina , e lo porrete in un vaso di terra . Questo vi servirà per ogni sorta di Zuppe chiare , e diverse Purè .

rè. Per la quantità del brodo che volete fare, bisogna che vi regolate per la carne, che dovete porre in opera.

Consomè.

Mettete in una marmitta, secondo la quantità del brodo che volete fare, del petto di vitella tagliato in grossi pezzi, un garretto di mongana, una gallina, una starna vecchia, qualche carcassa di pollo, un pezzo di prosciutto, bagnate col brodo generale, che non sia caldo, fate spuntare a bollire, e schiumate con attenzione; aggiungeteci una cipolla con due garofani, una carota, una panè, un mazzetto di sellero fusti di petrosemolo e due cipollette novelle se vi sono, il tutto imbianchito un momento all' acqua bollente; fatelo bollire a picciolo fuoco con poco sale. Quando la carne sarà cotta, passate il brodo colla salvietta in una terrina, avendo attenzione, che sia ben chiaro. Questo vi servirà per ogni sorta di Zuppe, Ragù, Salse, o altro che vorrete fare al bianco.

Biondo di Mongana.

Ponete in una cazzaröla un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, de' pezzi di coscia di mongana, una gallina, una pernice vecchia, una cipolla con due garofani, una carota, una panè, tre scalogne; fate sudare sopra un fuoco alquanto allegro con un ramajolo di brodo; allorchè principia a prendere un colore biondo, bagnate col brodo generale, fate spuntare a bollire, e schiumate bene. Versate il tutto in una marmitta, e fatela bollire dolcemente con poco sale. Quando la car-

ne

ne sarà cotta passate il brodo alla salvietta, disgrassatelo, ed allorchè sarà freddo, e di un bel color d' oro, sbattete qualche uovo, e chiarificatelo, come si dirà quì appresso all' articolo dell' Aspic . Questo vi servirà per tutte sorti di Salse chiare, Zuppe, o altro.

Restoran .

Questo è un brodo alquanto più colorito, di quello di sopra, e non va chiarificato; si fa per altro nella stessa maniera, alla riserva, che ci si aggiunge qualche pezzo di coscia di vitella, diminuendo parte della mongana, avendo attenzione, che sia ben chiaro, e di un bel colore. Questo vi potrà servire per un infinità di Salse, Terrine, Antrè, Antremè ec.

Tablette.

E' questo un brodo da servirsene per viaggio, e per fare una zuppa sul momento, in conseguenza prendete dei grossi pezzi di manzo, di coscia di vitella, di mongana, di castrato, se sarà buono, qualche garretto di mongana, galline, capponi, e qualche pernice vecchia, il tutto secondo la quantità del brodo che volete fare. Ponete ogni cosa in una marmitta con dei pezzi di prosciutto, qualche garofano, bagnate con acqua fredda, e fate spuntare a bollire schiumando bene. Fate cuocere sette, o otto ore a fuoco lento, poscia passate il brodo per una salvietta in una cazzarola, e sopra un fornello gagliardo fatelo bollire, e consumare al punto di una bella glassa color d'oro. Abbiate dei piatti alquanto inumiditi, versateci sopra la *Glassa* della grossezza di un dito, allorchè sarà fredda tagliatela col coltello, come

me mezzi mattoncini di cioccolata, e poneteli sopra della carta ad asciugare, o alla stufa, o a un sole temperato, rivolgendoli spesso; poscia incartateli, e poneteli in luogo asciutto.

Allorchè ve ne volete servire per una zuppa ponetene una certa quantità nell' acqua bollente, che squagliandosi, gli darà colore, e sostanza, e ci porrete l' erbe di santè allessate, e ben spremute, ovvero passate sul fuoco, in una picciola cazzarola, con un poco di butirro, e un pezzo di prosciutto. Fatele bollire alla perfetta cottura, che il brodo stia bene di sale, e servitele sopra dadini di pane fritti, o croste di già mittonate con un poco di detto brodo. Se in luogo della zuppa volete fare altra minestra, ciò dipenderà dalla volontà.

Sugo di Manzo.

Mettete in una cazzarola, secondo il sugo che volete fare un pezzo di butirro nel mezzo, e sopra una o due cipolle spaccate in due parti, guarnite il fondo di fette di lardo, e sopra poneteci dei pezzi di manzo, aggiungeteci una carota, una panè, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto; mettete la cazzarola sopra un fornello discreto con un ramajolo di brodo, fatela andare a fuoco lento fintanto che la carne renda il suo sugo; poscia passatela a un fuoco maggiore, e quando principierà a rosolare tornate di nuovo a farla andare dolcemente, acciò formi una bella glassa di colore piuttosto oscuro; allora bagnate col brodo generale, e fate bollire a picciolo fuoco con poco sale. Quando la carne sarà cotta, passate il brodo al setaccio, o alla salvietta

ta in una terrina ; osservate che sia ben chiaro . Se volete mettere qualche pezzo di detto manzo rosolato nelle zuppe , bisogna allora levarlo prima di bagnare il sugo .

Sugo di Vitella .

Questo si fa nella stessa guisa , alla riserva soltanto , che deve essere meno colorito , ed in conseguenza più biondo .

Culì di Vitella .

Guarnite il fondo di una cazzarola di fette di prosciutto , e un pezzo di butirro nel mezzo , poneteci sopra de' pezzi di vitella , che coprino il fondo della cazzarola , una gallina , una cipolla con due garofani , una carota , una panè , e un ramajolo di brodo ; fate sudare sopra un picciolo fuoco ; quando la carne ha reso il suo sugo passatela a fuoco più allegro , e fatela rosolare dolcemente ; allorchè avrà preso un sufficiente colore biondo , bagnate col brodo generale , e lasciate bollire a picciolo fuoco . Quando la carne sarà quasi cotta digrassate , e legate il brodo col Rosso ; abbiate attenzione che non sia molto denso , finitelo di cuocere , digrassatelo ancora bene , e passatelo per la stamina in una terrina .

Culì di Mongana .

Questo si fa nella stessa maniera col vantaggio , che essendo di mongana renderà sempre una *glassa* più bella , e più bionda , e sarà di un gusto migliore .

Culì di Prosciutto .

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto , secondo la quantità del culì , che volete fare , aggiungeteci qualche poco di mongana , carota ,

rota, panè, cipolla, radica di petrosemolo, egualmente tagliato in dadini, due scalogne, e uno spicchio d'aglio; passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di butirro. Allorchè principierà a rosolare leggermente metteteci mezzo bicchiero di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnatelo con Culì di vitella, e un poco di Restoran, o altro brodo buono, alquanto colorito. Fatelo bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta digrassatelo, passatelo alla stamina in una terrina, avendo attenzione che non sia salato.

Culì di Gamberi.

Fate cuocere una quantità di gamberi secondo avete bisogno di culi, con acqua, sale, mezza cipolla in fette, una foglia di alloro, e qualche fusto di petrosemolo; dopo che saranno cotti levategli tutte le coccie, e zampe, e le code le metterete a parte, che vi potranno servire per guarnizione. Fate seccare le coccie, e zampe in una cazzarola a picciolo fuoco, o un momento al forno; quando saranno secche pestatele ben fine nel mortajo, aggiungendovi il petto di un pollo arrosto; stemprate la dose col Culì, e un poco di Restoran, o altro brodo buono; mettete il tutto dentro una cazzarola, e scaldate sul fuoco senza bollire, poscia passatelo alla stamina, osservate che non sia troppo legato, di un bel colore rosso, e giusto di sale. Per servirvene lo potete scaldare al Bagno maria.

Culì alla Rena.

Pestate nel mortajo qualche mandorla dolce, quando saranno peste aggiungeteci del petto di pollo arrosto, tagliato in dadini, poscia una mol-

mollica di pane bagnata nel latte , o brodo buono; allorchè il tutto sarà ben pesto , poneteci quattro rossi d'uova tosti ; stemperate col Consomè , o altro brodo buono bianco , mettete in una cazzarola , scaldate bene senza bollire , e passate il culì al setaccio , o alla stamina ; avendo attenzione , che non sia ne troppo denso , ne troppo sciolto .

Culì di Fernice.

Abbiate una o due pernice cotte arrosto secondo la quantità del culì che volete fare , pestatele nel mortajo . Passate sul fuoco in una cazzarola qualche fetta di tartufo , o prugnolo , con un poco di butirro , erbe fine , cipolletta , basilico , uno spicchio d'aglio, due garofani, un pezzetto di prosciutto ; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Spagna rosso , consumato per metà , fatelo finire di consumare , bagnate col Culì di vitella , lasciate bollire mezz' ora , digrassate , passate al setaccio , stemperateci le pernici ; passatele alla stamina , e osservate che il Culì non sia troppo denso .

Culì di Anitra Selvatica .

Abbiate un anitra arrosto , levategli tutta la polpa , pestatela nel mortajo , aggiungeteci qualche lenticchia cotta nel brodo . Fate rosolare un pezzo di prosciutto con un poco di butirro , bagnate col sugo di vitella , o altro brodo buono colorito , mezzo bicchiere di vino rosso consumato , aggiungeteci un mazzetto d'erbe , un poco di aneto , una cipolletta , uno spicchio d' aglio , due scalogne , due garofani ; fate bollire dolcemente , digrassate , passate al setaccio , stemperateci

l'anitra, e passate alla stamina; che il culì non sia molto legato, e dolce di sale.

Culì di Tartufi.

Mondate, e tritate grossolanamente, cinque o sei tartufi, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d' aglio, qualche pezzetto di vitella, due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, un poco d' olio, passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco buono, fatelo consumare di nuovo; bagnatelo col Culì, e un poco di Restoran, o altro brodo colorito, fatelo bollire dolcemente una mezz' ora, digrassatelo, e passatelo alla stamina, o al setaccio.

Culì di Frugnoli.

Prendete una cazzarola, metteteci un poco d' olio, trè fette di prosciutto, qualche pezzetto di mongana, la quantità di brugnoli che credete sufficienti per la salsa tagliati in fette, due scalogne, un spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, due garofani, passate sopra il fuoco; quando principia a rosolare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o del Reno, o altro vino bianco buono, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Culì, e un poco di Restoran, o altro brodo colorito, fate bollire dolcemente una mezz' ora, digrassate, e passate al setaccio.

Culì di Beccaccia.

Pestate nel mortajo una; o due beccaccie cotte arrosto, secondo la quantità del culì che avete di bisogno. Passate sul fuoco in una cazzarola qualche fetta di prosciutto, due scalogne,

gne, uno spicchio d' aglio, due garofani, un mazzetto d' erbette diverse, mezza foglia di alloro, un poco di butirro, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino rosso, fatelo consumare, bagnate con metà Sugo, e metà Culì. Fate bollire dolcemente, digrassate, passate al setaccio, stemperateci la beccaccia, e passatela alla stamina; osservate che il Culì non sia troppo denso.

Culì alla Besciamella.

Tagliate dei dadini di mongana, di prosciutto, di carota, di cipolla, di panè, di radica di petrosemolo, un pochetto di sellero, qualche foglia di dragoncello, mettete il tutto in una cazzarola con un pezzo di butirro, due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne; passate sul fuoco. Quando principia ad asciugarsi poneteci un poco di farina, bagnate con latte di vacca fiore di latte, e un poco d' Italiana bianca, o brodo bianco buono, sale, pepe schiacciato, qualche coriandolo. Fate bollire dolcemente una mezz'ora, poscia passate alla stamina senza spremere, e osservate che non sia ne troppo, ne poco legato, e dolce di sale.

Culì di Cappone.

Levate tutte le pelli, e gli ossi ad un cappone arrosto, tritate la polpa ben fina, pestatela nel mortajo, aggiungeteci una mollica di pane bagnata nel latte, o brodo bianco buono, stemperate metà Culì bianco, e metà Consomè, o altro brodo bianco, passatelo alla stamina, che sia molto bianco, e non tanto legato.

Culì Imperiale.

Mettete in una cazzarola qualche fetta di mongana, di prosciutto, di tartufi, quattro scalo-

logne, due spicchi d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, due garofani, due cucchiaj d' olio, due rocambole, un poco di dragoncello; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco asciutto buono, fatelo consumare di nuovo, e bagnate con due terzi Culì, e un terzo Restoran, o altro brodo alquanto colorito, aggiungeteci dodici coriandoli, fatelo bollire dolcemente un ora, digrassatelo, e passatelo al setaccio, o alla stamina.

Culì Bianco, o Italiana Bianca.

I cuochi Francesi danno impropriamente il nome di *Sausse Tournè* al Culì bianco; mentre questa Salsa tournè non è altro che una Salsa di Butirro, o al bianco, o al rosso, come si può osservare all' articolo delle Salse. Per farlo prendere secondo la quantità del culì, che volete fare, un poco di magro di mongana, o di vitella, ma questa bisogna imbianchirla, prosciutto, carota, panè, cipolla, sellero, radiche di petrosemolo, tagliate il tutto in dadini, e metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, qualche scalogna, uno spicchio d' aglio, due garofani; passate sopra il fuoco, quando principierà ad asciugarsi metteteci della farina a proporzione, e bagnate col Consomè, o altro brodo bianco di sostanza; fatè bollire a fuoco lento, andando sempre digrassando. Allorchè la carne sara cotta, ed il culì legato sufficientemente, passatelo al setaccio, o alla stamina in una terrina.

Culì di Pomidoro .

Ponete in una cazzarola dei dadini di vitella , di prosciutto , di carota , di cipolla , di panè , di sellero , di radica di petrosemolo , due scalogne , due garofani , uno spicchio d'aglio , passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; quando principierà a rosolare poneteci dentro i pomidoro tagliati in pezzi , alli quali avrete dato una mezza spremuta per fargli sortire una porzione dell' acido , aggiungeteci qualche fusto di petrosemolo , un pochetto di basilico , poco sale , allorchè principierà ad asciugarsi bagnate metà Suage , o altro brodo , e metà Culì ; fate cuocere dolcemente . Quando sarà cotto digrassate , passate alla stamina in una terrina . Se non avete il colì , metteteci un poco di farina , e bagnate poscia con brodo buono e se non avete vitella fate senza .

Sugo di Pomidoro .

Questo si fa nella stessa maniera , alla riserva , che quando si bagna , in luogo di porvi il Culì vi si pone Suage , Restoran , o altro brodo buono .

Culì Rosso ordinario .

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , secondo la quantità del culì , che volete fare , con della farina a proporzione , fategli prendere un bel color d'oro , sopra un fuoco leggero , poscia bagnatelo con metà sugo , e metà brodo bianco , che il colore sia biondo ; conditelo di sale , pepe schiacciato , fatelo bollire un poco dolcemente per digrassarlo bene , e passatelo colla stamina o setaccio in una terrina .

Culì

Culì Bianco ordinario.

Prendete una cazzarola poneteci un pezzo di buttirro, farina a proporzione, un pezzo di prosciutto, fate squagliare sopra il fuoco senza prendere colore, bagnate con brodo bianco di sostanza; aggiungeteci due scalogne, due garofani, un pochetto di sellero, qualche fusto di petrosemolo, fatelo bollire a fuoco lento, digrassatelo di tempo, in tempo, che non sia troppo lento, giusto di sale, e passatelo colla stamina, o col setaccio, in una terrina.

Essenza di Prosciutto.

Mettete in una cazzarola delle fette di prosciutto alquanto battute, qualche pezzetto di mongana, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbette diverse, due garofani, quattro prugnoli, se vi sono, una cipolletta, un poco d'olio, passate sopra il fuoco. Quando principia a rosolare, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, fate bollire dolcemente un quarto d'ora, digrassate, abbiate attenzione al sale, e passate al setaccio.

Essenza di Prugnoli.

Ponete in una cazzarola dei prugnoli tagliati in fette fine, la quantità che credete necessaria, con qualche dadino di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta, sei foglie di dragoncello, due garofani, un poco d'olio, passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco

co buono, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo colorito chiaro, pepe schiacciato, poco sale, fate bollire dolcemente mezz' ora, digrassate, e passate al setaccio.

Essenza di Tartufi.

Mondate, e tritate tre, o quattro tartufi grossolanamente, metteteli in una cazzarola, con qualche fettina di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, una cipolletta, due rocambole, due garofani, un poco d' olio; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, pepe schiacciato, poco sale, fate bollire dolcemente mezz' ora, digrassate, e passate col setaccio.

Essenza di Dragoncello.

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto, di mongana, e di vitella, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, una cipolletta, un mazzetto di dragoncello, due garofani, un poco d' olio; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, pepe schiacciato, un poco più di dragoncello, poco sale; fatelo bollire mezz' ora dolcemente, digrassate, e passate al setaccio. Nello stesso modo potete fare qualunque altra Essenza, di Basilico, Funghi, Aglio, ec.

Brodo per addolcire il Sangue;

Tagliate in dadini tre oncie di magro di mongana, fatelo bollire con due fogliette di acqua, aggiungetevi tre gamberi vivi schiacciati un poco nel mortajo, e due ranocchie, metteteci anche un poco d' indivia, di cerfoglio, e qualche foglia di lattuga. Fatelo bollire fino a tanto che consumi un terzo; indi passatelo alla stamina, con spremere bene ogni cosa senza digrassare.

Latte di Pollastro Pettorale.

Dopo, che avrete sventrato, e ben pulito un picciolo pollastro, fatelo cuocere in due fogliette di acqua comune, quando sarà consumata un terzo, passate il brodo col setaccio di seta. Prendete una tazza poneteci un rosso d'uovo fresco, e un poco di zucchero in pane fino, movete il tutto insieme, e stemperate col brodo del pollastro, che sia quasi bollente, acciò possa cuocere l'uovo. Vi sono molti che in luogo del brodo di pollastro, si servono di qualche decozione pettorale, sì di fiori, che di erbe.

Brodo lungo Rinfrescativo.

Prendete un fiasco, che sia senza paglia pieno di acqua, metteteci dentro dei dadini di mongana, o di petto di pollastro, qualche foglia di lattuga, o crescione, o indivia, o cerfoglio, o qualche altra sorte d' erba rinfrescativa, ponete detto fiasco sopra il fuoco, fatelo bollire un mezzo quarto d'ora, o più se bisogna. Questo brodo si beve la mattina versandolo in qualche tazza.

Acqua di Pollastro.

Abbiate un picciolo pollastro ben pulito, e ripieno di un oncia e mezza di quattro sorte di se-

semenze frigide schiacciate un poco nel mortajo, cucitelo, e fatelo cuocere in tre fogliette d'acqua comune, fino a tanto che consumi un terzo, poi passate il brodo in un setaccio di seta. Lo potete fare ancora d'un'altra maniera, aggiungendovi una mezz' oncia di riso, altrettanto d'orzo mondo, e grosso come una noce di zucchero, essendo in tal guisa più pettorale.

Aspic.

Prendete una marmitta, secondo la quantità del brodo, che volete fare, metteteci uno, o due garretti di mongana, pezzi di petto di vitella, una gallina, una pernice vecchia, magro di mongana, qualche carcasse di pollo, un pezzo di prosciutto, un piede di mongana, o di più, se credete, che la quantità della carne non vi renda un Aspic abbastanza forte; bagnatela con brodo freddo, ponetela sopra il fuoco, e schiumatela bene, aggiungetevi qualche scalogna, una cipolla con due garofani, una carota, poco sale, una testa di sellero, uno spicchio d'aglio; fatela bollire a fuoco lento, e consumare al suo punto, che potete conoscere mettendone un poca in un tondino sulla neve, dategli un bel colore d' oro col sugo di vitella, e se non fosse abbastanza forte, fatela consumare d'avvantaggio, e se fosse troppo, slungatela con un poco di consomè, o altro brodo buono; passatela alla salvietta, digrassatela, quando sarà quasi fredda metteteci due, o tre uova sbattute, ponetela sul fuoco movendo sempre. Quando vedete, che stà per bollire tiratela indietro, aggiungeteci qualche foglia di dragoncello, qualche coriandolo, e sugo di limone, che stia bene di sale, coprite la cazzarola, lasciatela ripo-

riposare qualche minuto fuori del fuoco, e passatela alla salvietta leggermente diverse volte, fintanto che viene chiara, come l'ambra; la salvietta per altro bisogna prima bagnarla nell'acqua bollente, poscia fresca, e torcerla bene, e legarla ai quattro angoli al di sotto di una sedia, qualora non vi sia altro comodo, e porvi sotto una terrina.

Le medesime carni le potete fare sudare, ed alquanto colorire in una cazzarola grande, come il Biondo di mongana. Ved. *pag.* 4., ma senza piedi di vitella. Poscia bagnate con brodo buono, e il brodo ancora de'piedi, che averete fatto cuocere dolcemente in una marmitta a parte. Osservate che il brodo deve essere di un perfetto color d'oro, e ben schiumato. Versate il tutto in una marmitta, e fate cuocere, e finite come sopra.

Poele.

Ponete in una cazzarola dei ritagli di mongana tagliati in piccioli pezzi, e imbianchiti un momento all'acqua bollente, dei dadi di prosciutto, carota, panè, qualche scalogna, qualche cipolletta intiera, tre spicchi d'aglio, dei pezzetti di sellero, pepe sano, garofani, sale, passate sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro. Quando la carne principierà ad asciugarsi, bagnatela col brodo generale, fatela bollire mezzo quarto d'ora, schiumatela bene, levatela dal fuoco, e spremeteci qualche limone. Questa Poele vi servirà a bagnare, e bresare tutte sorte di Antrè, e Antremè, come anche Carciofi, Gobbi, Cavoli fiori, ed altro. Se volete farla senza agro di limone, vi potrà servire per ogni sorte d'Erbe.

Glas-

Glassa .

Mettete in una picciola marmitta dei pezzi di coscia di mongana , con consomè , o altro brodo bianco , che sia freddo , o acqua , ponetela sopra il fuoco , e schiumatela con attenzione , aggiungendovi un pezzo di prosciutto imbianchito all'acqua bollente . Quando la vitella sarà cotta , passate il brodo per una salvietta , dategli un poco di colore col restoran , o altro brodo colorito , digrassatelo , e fatelo consumare a fuoco gagliardo , fino a tanto , che giunge al punto d'una glassa color d'oro ; questa vi servirà per glassare ogni sorte di Antrè piccato , o in altra maniera .

Rosso .

Questo serve per molte cose , prima per legare il Culì , quindi per un'infinità di altre come si dirà in appresso . Per farlo , mettete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro , con farina a proporzione , ponetelo sopra un fuoco leggiero, fategli prendere un bel colore biondo , avendo attenzione di moverlo spesso . Quando sarà giunto al suo punto, levatelo dal fuoco, e servitevene .

Butirro di Gamberi .

Fate cuocere quella quantità di gamberi , che avete bisogno con acqua , e sale , levategli le coccie , come pel culì , pestatele ben fine , metteteci un grosso pezzo di butirro , seguitate a pestare ancora , poscia ponetele in una cazzarola sopra il fuoco movendo spesso , fintanto che il butirro abbia preso il colore delli gamberi , allora mettetelo in una salvietta , torcetela forte , fategli sortire tutto il butirro , che farete cadere nell' acqua fresca . Questo vi servirà per tutto ciò , che si dirà in appresso .

Sen-

Sentiminult.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, secondo la quantità della Sentiminult, che avete di bisogno, con farina a proporzione, un mazzetto d' erbe, qualche coriandolo, sale, pepe, noce moscata, metà brodo buono, e metà fiore di latte; stringete sopra il fuoco, osservate che deve essere alquanto densa; fatela cuocere acciò non senta la farina, passatela al setaccio, aggiungeteci qualche rosso d'uovo se volete. Questa Salsa vi servirà per tutto ciò, che vorrete fare alla Senteminult. La potete fare ancora con culì, butirro maneggiato nella farina, sale, pepe fino, noce moscata, rossi d' uova, qualche coriandolo, un mazzetto d' erbe diverse; fatela stringere sul fuoco, e passatela al setaccio, o alla stamina torcendola.

Besciamella Semplice.

Mettete in una cazzarola una foglietta di buon latte, mezza di fiore di latte, o panna, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale; pepe schiacciato, noce moscata, trè garofani; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, e alquanto bollire, acciò non senta la farina; osservate che sia densa una cosa giusta, e passatela al setaccio in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per Lasagne, Maccaroni, Gnocchi, Polenta, Ravioli ec. Per tutta sorte d' Erbe, che farete al Parmigiano, per moltissimi Piatti d' Uova, e per una quantità d' altre Vivande, come si dirà in appresso.

Pastella per Frittura.

Ponete in una cazzarola la farina, che avete di bisogno per la pastella, con un poco d'olio, ovvero butirro chiarificato, sale, pepe fino, uno, o due rossi d' uova; stemperatela con vino bianco, e acqua, che non sia nè troppo densa, nè troppo liquida. Poco prima di servire aggiungeteci l'uno, o li due bianchi d'uova sbattuti in fiocca, abbiate attenzione, che non venga grumelosa.

Colore Verde.

Prendete spinaci, bieta, e un poco di petrosemolo, pestate tutto nel mortajo, poscia spremetene il sugo per una salvietta; mettetelo in una cazzarola sopra un fuoco leggiero; quando vedete, che principia a quagliare, e formare una specie di siero, passatelo al setaccio di seta. Questo verde vi servirà per tutte sorte Salse, Ragù, Zuppe, Pasticcieria ec., per dare il colore, come si dirà in appresso.

Bresa Grossa.

La maniera di bresare l' erbe in generale sarà descritta all' articolo dell' Erbe tomo quarto. La Bresa di cui quì si parla, è soltanto quella per la pollerìa, selvaggiume, mongana ec. E benchè la Poele, sia la regina delle brese, nulladimeno si dirà qualche cosa anche delle altre. La Bresa per cuocere la carne grossa si fa in questa guisa. Mettete in una braciera, o una marmitta fette di cipolla, carota, panè, radiche di petrosemolo, fette di manzo, o vitella, di lardo, prosciutto; poneteci sopra la carne, o sia manzo, gallinaccio, ec. Ricoprite colle stesse cose, finite di condire con sale,

sale, basilico, qualche spicchio d'aglio, garofani, un grosso mazzetto d'erbe diverse, una foglia di alloro; coprite bene la braciera, fatela sudare dolcemente con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci due bicchieri di vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo, avendo attenzione, che bolla sempre a picciolo fuoco, e fate in modo di levare il restoran, che resta nel fondo della bresa, ma bisogna guardarsi dal sale.

Bresa fina.

Qualunque carne, sia pollo, selvaggiume, mongana ec. Per bresarla si cuopre di fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo, ō due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, qualche fetta di carota, sugo di limone sul petto, qualora sia pollo, oppure due fette senza scorza, poco sale, due, o tre garofani, brodo bianco, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, e qualche volta s'incolla anche il coperchio, come si dirà in appresso. Quando però avrete la poele, allora si cuopre il pollo, o altro, solamente di fette di lardo sotto, e sopra, e si bagna colla poele sudetta. Allorchè la carne sarà cotta la leverete, e la bresa, che resterà, è ottima per cuocere teste di Cignale, Manzo, Piedi, Orecchie, ec.

Bresa Bianca.

Questa si fa col brodo bianco, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fette di lardo, qualche fetta di limone senza scorza, garofani, un mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolla, e carota, sale, pepe sano. Questa Bresa ser-

serve a diverse cose, come si dirà andando innanzi.

Croste per le Zuppe.

Per fare le croste delle zuppe, bisogna prima scrostare il pane, cioè levargli quella patina, che ha all'interno, grattandolo un poco, poscia tagliate le croste, che vi sia poca mollica attaccata, fatele asciugare al forno, ovvero sulla gratella di un bel color d'oro. Queste croste vi serviranno anche per dare corpo alle Purè, o Culì d'erbe. Per le Zuppe bianche le croste non devono prendere colore.

Dadini di Pane alla Tedesca per le Zuppe.

Dopo, che averete scrostato il pane, tagliatelo in fette, e poscia in dadini, fateli friggere nel butirro di un bel color d'oro, e scolateli nel passabrodo, o sopra una salvietta. In Napoli li friggono nello strutto per la scarsezza del butirro. Questo pane in dadini si serve in tutte le Zuppe di Purè, ed altre Zuppe d'Erbe, come si dirà in appresso.

Delle Purè.

Osservazioni sulle Purè.

Le Purè sono di un uso assai grande nella Cucina. Si servono per Zuppe, e per Terrine; ma si avverte quì per sempre, che ogni Purè, la quale deve servire per le Terrine de' Ragù, deve essere più densa, che per le Zuppe. Il pane, che ordinariamente si mette nelle Zuppe di purè, allorchè sono ben bollanti, e nel momento di servire, deve essere a dadini fritti, come è descritto quì sopra, ed in

quella quantità, che sarà necessaria, cioè nè troppo, nè poco.

Purè di Piselli.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco dei piselli fini freschi, con qualche foglia di lattuga cappuccina, un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe con una cipolletta aneto sellero carota due garofani, poco sale; quando saranno ben passati, bagnateli la metà consomè, e la metà suage, o altro brodo buono poco colorito, versateli in una picciola marmitta, e fateli bollire a fuoco lento. Quando saranno cotti digrassateli, levate il mazzetto, il prosciutto, passateli alla stamina, e se non fosse abbastanza denza aggiungeteci qualche crosta di pane bagnato nello stesso brodo dei piselli. Allorchè la purè sarà passata, versatela in una picciola marmitta, ponetela vicino al fuoco acciò si depuri, andandola digrassando di tempo in tempo, e avere attenzione, che bolla assai lentamente. Il suo colore deve essere di un bel verde pallido.

Purè di Fava.

Levate alle fave la prima, e la seconda buccia, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe come sopra, ma più abbondante di aneto, passatele sopra il fuoco, bagnatele con suage, o altro brodo colorito, ponetele dentro una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, fatele bollire a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela, unita al prosciutto, e mazzetto, metteteci qualche crosta di pane bene inzuppata nello stesso brodo, digrassatele,

tele, e passatele alla stamina, che sia la purè di un color verde pallido, e discretamente legata, versatela in una marmittina, ponetela vicino al fuoco, che bolla dolcemente, acciò si depuri, andando schiumando di tempo in tempo; e prima di servirla, vi porrete un pezzetto di zucchero in pane.

Purè di Lenticchia.

Capate bene le lenticchie, imbianchitele un momento all'acqua bollente, poscia scolatele, e mettetele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, bagnate o con Suage, o altro brodo colorito; aggiungeteci un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d'aglio, sale, fatele cuocere dolcemente. Quando la carne sarà cotta levatela, unita al prosciutto, e mazzetto; digrassate la purè, e passatela alla stamina, depuratela come le altre, che sia densa quanto basti; altrimenti slungatela con un poco di brodo. Se volete potete serbare qualche lenticchia intiera per metterla nella purè.

Purè Verde.

Imbianchite all' acqua bollente delle foglie di cappuccina, con un poco di bieta, dei spinaci, e qualche cipolletta novella, passatele all' acqua fresca, e spremetele bene; ponetele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, aggiungeteci dell'acetosa, e cerfoglio, bagnate col suage, o altro brodo buono, fate bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta, e il brodo consumato al suo punto, levate la carne, e il prosciutto, digrassate, metteteci qualche crosta

di pane, passatela alla stamina, che la purè sia di un bel verde, depuratela come sopra, e che non sia troppo legata.

Purè alla Fobbonne.

Prendete porri, cipolle, carote, panè, rape, selleri, la quantità, che vi bisogna per una zuppa, tagliate il tutto in fette, e mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, ponete sopra il fuoco, quando avranno preso un picciolo color d'oro, bagnatele con suage, o altro brodo buono colorito. Vuotatele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, una cipolletta con due garofani, fate bollire a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela colla cipolla, e prosciutto, aggiungeteci qualche crosta di pane, digrassate la purè, passatela alla stamina, depuratela come le altre, e osservate che deve essere color d' oro.

Purè di Rape.

Tagliate delle rape in piccioli pezzi tondi, fatele friggere nello strutto che sia ben bollente, di un bel color d' oro, scolatele, e mettetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, bagnatele col Suage, o altro brodo buono colorito, e un poco di sugo, fatele bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta levatela, unita al prosciutto, aggiungeteci qualche crosta di pane, se non fosse sufficientemente legata, digrassatela, passatela alla stamina, osservate, che sia di un bel biondo, depuratela come le altre, e prima di servirla vi metterete un pezzetto di zucchero in pane. In luogo

di

di friggere le rape le potete passare in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , fintanto , che saranno color d' oro , e poscia finirle come sopra .

Purè di Fagioli .

Ponete nel fondo di una cazzarola un poco di butirro , e sopra fette di vitella , o di manzo , fette di prosciutto , di cipolla , di carota , di panè , due garofani , qualche scalogna , fate sudare sopra il fuoco e rosolare di un colore oscuro come il Sugo . Quando sarà ben colorito , bagnate col Suage , o altre brodo buono ; fate bollire a fuoco lento ; allorchè la carne sarà cotta , passate il brodo al setaccio , e digrassatelo . Prendete un poco di cipolletta tritata , passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; quando sarà divenuta color d'oro , metteteci dentro dei fagioli cotti all' acqua quella quantità che credete sufficiente per la purè , passateli ancora un poco sul fuoco , e bagnateli col brodo suddetto . Finiteli di cuocere a fuoco lento , e che il brodo consumi al suo punto . Passateli alla stamina , che il colore sia biondo , e la purè legata una cosa giusta , depuratela come le altre , e se non fosse abbastanza colorita , aggiungeteci un poco di sugo .

Purè di Ceci .

Mettete in una cazzarola dei pezzetti di mongana , o di vitella , di prosciutto , di carota , di cipolla , di panè , di sellero , tre scalogne , due spicchi d' aglio , tre garofani , un pezzo di butirro ; passate il tutto sopra il fuoco , quando principia a rosolare , bagnate con sua-

suage, o altro brodo colorito, fate bollire a fuoco lento; allorchè la carne sarà cotta passate il brodo al setaccio. Prendete dei ceci cotti all' acqua, scolateli, e poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, scalogna, e petrosemolo trito, passateli bene sopra il fuoco, poscia bagnateli col brodo suddetto, vuotateli in una picciola marmitta, fateli cuocere a fuoco lento; quando averanno preso buon sapore, digrassateli, e passateli alla stamina. Il colore deve esser biondo, se non lo fosse aggiungeteci un poco di sugo, depuratela come le altre purè, e che sia sufficientemente legata.

Purè di Marroni.

Fate un brodo colorito come quello dei fagioli, abbiate dei marroni cotti al forno, o arrosto, levategli la prima, e seconda pelle, fateli cuocere con brodo, un mazzetto d' erbe diverse, e una fetta di prosciutto; quando saranno cotti, scolateli, metteteli nel brodo suddetto, fategli fare ancora qualche bollo, digrassateli, passateli alla stamina, che il colore sia molto biondo; vuotate la purè in una picciola marmitta, depuratela vicino al fuoco, osservate che non sia soverchiamente legata, ed il colore glie lo darete più o meno col sugo.

Purè di Cipolle.

Tagliate in fette la quantità delle cipolle, che credete sufficiente per una zuppa, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, passatele sopra il fuoco, facendogli prendere un bel color d' oro, bagnatele col suage, o altro bro-

brodo buono colorito , versatele in una picciola marmitta , aggiungeteci un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , fatele bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto , digrassatele , passatele alla stamina , che il colore sia biondo , e la purè sufficientemente legata , depuratela vicino al fuoco , e schiumatela bene . Se volete vi potete aggiungere qualche rosso d' uovo tosto , e parmigiano grattato prima di servirla , ripassandola di nuovo alla stamina , o al setaccio , ovvero un poco di parmigiano solo nell' atto , che passate le cipolle al setaccio , o alla stamina la seconda volta ; ma ciò dipende dall' arbitrio , e poscia non deve più bollire .

Purè di Porri .

Questa si fa nella stessa maniera , che quella di cipolle , e vi si può egualmente aggiungere , qualche rosso d' uovo tosto , e parmigiano grattato . Ciò come ho detto , dipenderà dalla volontà di chi travaglia , non solo in questa purè , ma anche in quella di Rape , Carote , ec. rendendole questi due condimenti più melate , e di miglior gusto ; ma questo metodo si pratica soltanto per le Zuppe , e non per Terrine , Salse , ec.

Purè di Carote gialle .

Prendete delle belle carote gialle , raschiatele , o mondatele , fatele allessare un momento all' acqua bollente , tagliatele in fette , mettetele in una cazzarola con un pezzo butirro , e di prosciutto , passate dolcemente sopra il fuoco , allorchè averanno preso un picciolo color d' oro , bagnate-

le

le con suage, o altro brodo buono, versatele in una picciola marmitta, aggiungeteci un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete; fatele cuocere a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto, digrassate la purè, e passatela alla stamina; depuratela vicino al fuoco, e se non fosse abbastanza legata metteteci prima di passarla qualche crosta di pane inzuppato nel buon brodo.

Purè di Zucca Bianca.

Tagliate in fette una quantità sufficiente di zucca bianca, levategli la buccia, e i semi, tagliatela in piccioli pezzetti, mettetela in una marmitta sopra il fuoco acciò renda la sua acqua; poscia versatela in un setaccio, e fatela scolar bene; ponetela dopo in una picciola marmitta, con un brodo come quello de' fagioli, molto colorito acciò gli dia un colore biondo, un pezzo di prosciutto, e una cipolla con due garofani imbianchita, fatela cuocere un ora a fuoco lento, digrassatela, levate il prosciutto, e la cipolla, passatela alla stamina, depuratela vicino al fuoco, e se nel momento di servire volete legarla con qualche rosso d'uovo fresco, e parmigiano grattato, ciò gli darà un ottimo gusto; ovvero prima di passarla dategli corpo con qualche crosta di pane bene inzuppata, e un poco di parmigiano grattato.

Purè di Zucca Gialla.

Questa si fa nella stessa guisa, che la precedente, alla riserva, che in luogo di bagnarla con brodo assai colorito, la bagnerete con brodo bianco assai di sostanza, e la finirete come l'altra.

Purè di Piselli secchi.

Prendete dei piselli secchi la quantità, che vi bisogna per la purè, capateli, e imbianchiteli un momento all' acqua bollente; poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe, una cipolla con due garofani, bagneteli con suage, o altro brodo buono, fateli bollire a fuoco lento, quando la carne sarà quasi cotta, aggiungeteci un poco di lattuga, e spinaci bene allessati, e spremuti, fateli finire di cuocere, levate la carne, il prosciutto, il mazzetto, la cipolla, digrassateli, passateli alla stamina, fate depurare la purè vicino al fuoco, avendo attenzione, che sia di un bel verde pallido, e di buon gusto.

Delle Zuppe.

Osservazioni sulle Zuppe.

Le Zuppe di erbe si fanno ordinariamente di tre sorti, cioè di erbe tagliate fine, di erbe tagliate in filetti, e di erbe tagliate in dadini, e queste si uniscono il più delle volte insieme; di erbe intagliate in diverse maniere, e di erbe legate in mazzetti, unendo tanto quelle intagliate, che li mazzetti insieme, potendovi aggiungere ad ogn' una delle cipollette d'inverno, e legare il brodo con qualche purè per variarne il gusto. Circa il manzo rosolato, chi non ne avrà, o non ve lo vorrà porre, ciò non impedirà, che la zuppa sia buona, purchè abbia un buon brodo di sostanza. Il riso si prepara nello stesso modo, e si unisce perfettamente ad ogni sorta d'erba, di purè,

rè, o di culì. Le paste fine di Puglia si fanno egualmente come il riso. L' orzo di Germania si unisce molto bene ad un culì di Gamberi, o a un culì alla Rena. Le zuppe legate con rossi d'uova, e parmigiano grattato sono ottime; ma a chi non piacesse quest'ultimo si può fare a meno; basta soltanto avere un brodo buono. Le zuppe in generale devono essere sempre di un brodo chiaro, e non molto colorito, ma bensì biondo, mai saporite di sale, alquanto brodose, e di buon gusto.

Zuppa di Santè.

Tagliate dell'indivia, sellero, lattuga, acetosa, cerfoglio, il tutto fino; prendete ancora una rapa, una carota, un sellero, un torsuto, una panè, e tagliateli in dadini, o in filetti, lavate queste erbe, e allessatele un momento all' acqua bollente, ponetele alla fresca, spremetele bene, mettetele in una marmittina con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto; bagnatele con suage, o altro brodo buono colorito, fatele bollire dolcemente, aggiungeteci qualche picciolo pisello fresco se sarà la stagione; allorchè la carne averà dato sufficiente sapore, levatela, col presciutto, digrassatela, che stia bene di sale, e versatela sopra le croste di pane di già mittonate con suage, o altro brodo buono colorito, e servitela, che sia di buon gusto, e il brodo chiaro. Si avverte qui per sempre, che chi non avesse altro brodo, che quello dell'Allesso, si servirà del medesimo, dandogli un poco di colore col sugo. L'erbe per la zuppa di santè alcuni le allessano, altri le passano sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e un

e un pezzo di prosciutto, ed altri le fanno alquanto appassire senza nulla in una cazzarola sul fuoco. L'Estate per altro è sempre bene imbianchirle, e l'Inverno passarle a crudo, come sopra.

Zuppa di Giulienne.

Tagliate in filetti tutte l' erbe descritte quì sopra, imbianchitele un momento all' acqua bollente, spremetele bene, ponetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto; bagnatele con suage, o altro brodo buono poco colorito, fatele cuocere a fuoco lento; allorchè la carne sarà cotta, e averà dato sufficiente sapore, levatela col prosciutto, aggiungeteci qualche punta di sparagi imbianchito, fate bollire ancora un poco, che stia bene di sale, digrassate la zuppa, e servitela sopra le croste di pane mittonate.

Zuppa alla Fobonne.

Questa si fa come la precedente, soltanto ci si aggiunge un poco di purè di piselli freschi, quando sia la stagione; ed allorchè non si trovano si possano impiegare i secchi, come è descritto all'articolo delle Purè; ma solo per dare un idea al brodo, non dovendo essere, nè una Purè, nè un Culì, e servirla come le altre. In luogo delle croste mettete i dadini di pane fritti nel butirro.

Zuppa di Rape.

Intagliate dei pezzetti di rapa in quella maniera che più sarà di vostro genio, friggeteli nello strutto vergine bollente, quando saranno color d' oro, scolateli, e metteteli in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, bagnatele col suage, o altro brodo poco colorito; fatele

tele bollire dolcemente. Quando le rape saranno cotte, levate la carne, e il prosciutto, digrassatele, abbiate attenzione che non si rompono, e servitele sopra le croste di pane mittonate. Osservate che in tutte le zuppe il brodo sia sufficiente, altrimenti aggiungetene dell'altro; e se avesse troppo colore, correggetelo col consomè, o altro brodo bianco, oppure se ne avesse poco col sugo di vitella, onde in tal guisa formare un color biondo. Vi sono alcuni che non si servono del brodo delle rape; ma bensì dappoi, che le hanno cotte le aggiustano sopra le croste mittonate, ed hanno un buon brodo a parte di bel colore, che glie lo versano sopra; ma in tal caso si fa di meno del manzo rosolato. Volendole bianche non si friggono, ma soltanto s' imbianchiscono all'acqua bollente, e si cuociono come le precedenti.

Zuppa di Cipollette.

Capate delle cipollette che sieno eguali, fatele friggere come le rape, e cuocetele, e servitele nella stessa maniera. Se poi le volete servire bianche, in tal caso tagliate le cipollette da capo, e da piedi, fategli dare un bollo nell'acqua bollente, indi levategli la pellicola, rimettetele all'acqua fresca, poscia scolatele, ponetele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, un pezzo di prosciutto, bagnatele con suage, o altro brodo poco colorito; fatele cuocere a fuoco lento. Allorchè saranno cotte sufficientemente dovendo restare intiere, levate la carne, il prosciutto, digrassatele, e servitele sopra le croste di pane mittonate con suage, o altro brodo buono.

Zuppa di Cavoli .

Tagliate dei cavoli Bolognesi in quattro parti , allessateli all' acqua bollente , passateli alla fresca , spremeteli , tagliategli il fusto di mezzo , formatene tanti mazzetti , legateli , metteteli in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolato del sugo , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , una carota , sale a proporzione , bagnateli con suage , o altro brodo buono senza digrassare , fateli bollire a fuoco lento . Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto , cipolla , e carota . Se il brodo sarà poco aggiungetene dell'altro , digrassatelo , mettete le croste di pane mittonate nella Terrina , li cavoli sopra sciolti , e tagliati propriamente , versateci sopra il loro brodo , che stia bene di sale . Se avete qualche Salciccia . Quaglia , Pernice vecchia , potete porla a cuocere colli cavoli , ma senza servirla .

Zuppa in Hoscepot .

Allessate all'acqua bollente selleri , lattuga , indivia , e formatene tanti mazzetti legati . Abbiate rape , torzuti , carote , panè , intagliate propriamente , ed allessate , uniteci delle cipolline imbianchite all' acqua bollente . Mettete il tutto in una marmittina con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , sale , bagnate con suage , o altro brodo buono poco colorito ; fate bollire a fuoco lento ; quando l' erbe saranno cotte levate la carne , il prosciutto , digrassatele . Abbiate le croste di pane mittonate , mettetele nella Terrina , accomodateci sopra li mazzetti , colle carote , rape ,

pe, cipollette, e torzuti, versateci sopra il brodo, che sia giusto di sale, e di bel colore.

Zuppa alla Giardiniera.

Tagliate in dadini minuti rapa, torzuto, sellero, carota, panè, e radiche di petrosemolo. Passate quest' erbe in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, ed una fetta di prosciutto. Quando sarà asciugato il loro sugo; bagnate con suage, o altro brodo buono alquanto colorito; fate bollire dolcemente, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, se lo avete. Allorchè saranno cotte, ed il brodo giusto di sale; levate la carne, il prosciutto, e versate nella Terrina, sopra dadini di panè fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore, e servite. Potete fare a meno di mettere le panè, e le radiche di petrosemolo.

Zuppa alla Genovese.

Allessate della borraggine, lattuga, e un poco di bieta, passatele all' acqua fresca, spremetele bene, tagliatele grossolanamente; ponetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, dell' acetosa, e cerfoglio non molto trito, bagnatele la metà consomè, o altro brodo bianco, e la metà suage, o un pochino di sugo, fatele cuocere dolcemente con poco brodo. Quando l' erbe saranno cotte, levate la carne, il prosciutto, la cipolla, digrassatele, e fatele raffreddare, avendo attenzione che l' erbe siano in poca quantità, ed il brodo giusto di sale. Allorchè sarà freddo, sbattete dieci, o dodici uova fresche, secondo la quantità della zuppa, con

con un poco di parmigiano grattato , e sale , mescolate col brodo ove sono l'erbe , versate il tutto in una picciola marmitta , e fatela cuocere al Bagno maria . Vale a dire ponete detta marmittina in un altra più grande , ove vi sia dell' acqua bollente , che mettendoci dentro la picciola , l' acqua giunga un poco al di sopra della metà , e fatela bollire fino a tanto che vedrete la composizione quagliata . Allorchè sarete al momento di servire , abbiate un cucchiajo grande , prendete delle picciole porzioni della dose , mettetele nella Terrina , aggiungeteci un biondo di vitella mongana , o altro brodo chiarificato , giusto di sale , e di un bel colore d' oro .

Zuppa alla Catalana .

Prendete lattughe , selleri , indivia , allessatele , formatene dei mazzetti legati , aggiungeteci qualche cipolletta pure allessata , ponete il tutto in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolate del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto ; bagnatele col suage , o altro brodo poco colorito , fatele cuocere a fuoco lento . Quando l'erbe saranno cotte , levate la carne , il prosciutto , digrassate il brodo , e poneteci un poco di purè di ceci ; mittonate il pane , versatelo nella Terrina , sciogliete li mazzetti , accomodateli sopra le croste , uniti alle cipollette , versateci sopra il brodo , che stia bene di sale , e non molto legato . In questa zuppa vi anderebbe anche un poco di zafferano .

Zuppa d' Erbe in Generale .

A qualunque sorte di zuppa , sia di Santè , di Giulienne , di Cavoli , in Hoscepot , e di qualsivoglia altra specie , vi si può aggiungere nel bro-

brodo qualche poco di purè, l'Estate, di ciò che produce la stagione, e l'Inverno di legumi, o altro. Si deve avvertire peraltro, che il brodo di dette Zuppe deve essere pochissimo legato. Si può ancora in luogo delle croste mettere dei dadini di pane fritti nel butirro.

Zuppa di Senzarella.

Mettete in una cazzarola della mollica di pane grattata fina, del parmigiano, dieci, o dodici uova fresche più, o meno secondo la quantità della zuppa, aggiungeteci acetosa, e cerfoglio trito, e ben spremuto, un poco di cannella fina; sbattete il tutto insieme; bagnate con suage, o altro brodo alquanto colorito freddo, ponete la zuppa sopra il fuoco, andate sempre movendo, che sia giusta di sale. Quando bolle tiratela indietro, fatela bollire dolcemente, un quarto d'ora, e servitela senza pane, non molto brodosa. Se volete potete fare di meno dell'acetosa, e cerfoglio, e metterci un pochino di perza trita.

Zuppa di Tagliolini.

Impastate della farina con quattro, o sei uova, e un poco di sale, secondo la quantità della pasta, che volete fare, maneggiatela, che non sia tanto dura, nè tanto tenera; fatela un poco riposare, stendetela poscia collo stenderello fina come la carta, o tutta in una volta, o in diversi pezzi. Lasciatela alquanto asciugare, indi involtatela a cartoccio, e tagliatela fina a guisa di tanti filamenti. Fate bollire il suage, o altro brodo buono alquanto colorito, giusto il sale, poneteci dentro li tagliolini quella quantità, che richiede la dose del brodo; fateli bollire mezzo quarto d' ora, che non siano nè molto spessi, nè molto bro-

brodosi , e li servirete uniti ad un tondino di parmigiano grattato .

Zuppa alla Tedesca .

Mettete in una cazzarola otto oncie di mollica di pane grattata fina , cinque di parmigiano grattato , dieci uova, un pochino di persa trita , e cannella fina ; mescolate bene , ed aggiungeteci un bicchiere di brodo freddo . Poscia allungate con tanto brodo buono alquanto colorito , o suage , giusto di sale , per quanto ne richiede la zuppa ; ponete sopra il fuoco , andate sempre movendo finchè spunta a bollire ; allora passatela sopra la cenere calda , che bolla dolcemente dovendosi formare tutta una massa . Servitela nella terrina in grossi pezzi non tanto brodosa . Potete aggiungere alla composizione di questa zuppa , se volete , lattuga , o indivia , cotta in brodo , e tagliata grossolanamente per traverso ; ovvero acetosella , e cerfoglio trito , e spremuto .

Zuppa di picciole Lasagne .

Fate una pasta quella de' Tagliolini , stendetela nella stessa guisa , e quando sarà asciutta , in luogo di tagliarla a filamenti , la taglierete a piccioli mostaccioli . Allorchè bollirà il suage , o altro brodo colorito , poneteveli dentro , avvertendo però , che non si ammassino , fateli bollire come li tagliolini , e che il brodo sia giusto di sale . Li servirete con un tondino di parmigiano grattato .

Zuppa di Tortellini alla Bolognese .

Fate una sfoglia come la precedente . Pestate nel mortajo del petto di pollo arrosto , aggiungeteci midollo di manzo ben pulito , parmigiano grattato , un pezzetto di butirro , sa-

le, noce moscata, cannella fina, e due rossi d' uova crudi. Tagliate la sfoglia sudetta con una picciola stampa rotonda, ponete in ciascheduna di queste rotelle un pocolino della dose, bagnatele all' intorno con uovo sbattuto, e copritele coll' altra rotellina. Li cuocerete come li tagliolini, ma vogliono un poco più di cottura. Li due rossi d' uovo dipenderà dalla volontà di chi travaglia, potendosene fare dimeno. Di questi se ne fanno anche dei Ravioletti, e Cappelletti. Per i primi tagliate le rotelle, un poco più grandicelle, e piegatele a guisa di raviolo. Per i secondi quando avete piegati i ravioli, unite insieme le due punte, e formatene in tal guisa un cappelletto. Di questi come degli altri averò occasione di parlarne altrove, imperciocchè se ne servono diversi Antrè, Antremè, Terrine, Zuppe, ec.

Zuppa di Riso alla Veneziana.

Nettate, e lavate bene il riso, e ponetelo sopra un setaccio. Accomodate un cappone per allesso, fatelo cuocere in una picciola marmitta; con metà consomè, o altro brodo bianco, e metà brodo generale, ovvero acqua, una cipolla con due garofani, e un poco di sale; fatelo bollire dolcemente con poco brodo. Quando sarà cotto, levate la cipolla, metteteci dentro il riso, aggiungetevi un poco di sugo se volete; quando averà bollito mezzo quarto d' ora levatelo dal fuoco, che sia giusto di sale, metteteci un pugno di parmigiano grattato, e servitelo prontamente alquanto brodoso. Se il riso deve servire per una Tavola d' impegno, in tal caso il cappone non si serve, ma per un'

un' ordinario di famiglia, o si serve col riso, ovvero in un tondino a parte, o unito all'allesso. Il riso alle quaglie, o a qualunque altrà sorte di selvaggiume, o alle cervellate si serve nella stessa guisa.

Zuppa di Riso al Culì di Pomidoro.

Pulite bene, e lavate il riso. Abbiate al fuoco il suage, o altro brodo colorito, giusto di sale; quando bolle poneteci il riso, ed allorchè sarà cotto per metà, aggiungeteci il culì di pomidoro. La maniera di farlo la troverete all' articolo dei Culì. Si avverte, che tutte le zuppe di riso devono essere brodose. Quando sarà cotto, digrassatelo, che sia giusto di sale, e servitelo poco cotto, come quello alla Veneziana.

Zuppa di Riso alla Francese.

Quando averete ben pulito, e lavato il riso, ponetelo in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, e bagnatelo col suage bollente, o altro brodo buono poco colorito, fatelo bollire dolcemente per lo spazio di due ore; abbiate per altro avvertenza di mettere poco riso. Quando sarà cotto, levate la carne, che sia giusto di sale, digrassatelo, e se avesse poco colore, aggiungeteci un poco di sugo, e servitelo.

Zuppa di Riso ad ogni Purè.

Quando il riso sarà cotto un poco più, che alla Veneziana, vi potete aggiungere qualunque purè, ma un poco abbondante, che alle zuppe di erbe. L' Estate di tutto ciò, che somministra la stagione, e l' Inverno di legumi, e dell' erbe, e radiche, che si ritrovano.

Zuppa alla Rena.

Mittonate le croste di pane per la zuppa col consomè, o altro brodo bianco, e ponetele nella Terrina. Abbiate del Culì alla Rena, fatelo scaldare al Bagno maria, che sia giusto di sale, e servitelo sopra le croste mittonate. Il modo di fare il culì lo potete vedere all' articolo dei Culì *pag.* 8.

Zuppa ad ogni Purè.

Allorchè averete mittonate le croste di pane, col suage, o altro brodo buono, abbiate quella purè che più vi aggrada, secondo la stagione, giusta di sale, e servitela bollente sopra le croste. Potete vedere all' articolo delle purè la maniera di farle, ed il pane che vi si deve mettere. Come anche del Culì di pomidoro se ne fa molt' uso in genere di zuppe.

Zuppa di Purè ad ogni Erba.

Nell' Inverno in molte purè è solito che si mette qualche filetto di sellero, oppure di acetosa, e cerfoglio trito, come alla purè di ceci, lenticchie, fagioli, ec. Si tagliano de' filetti di sellero, di carota, di panè, ec. Si passano sul fuoco in una picciola cazzarola, con un pezzetto di butirro, poscia si bagnano con un poco di brodo; quando sono cotti si digrassano, e si mettono nella purè. Altre volte si trita l' acetosa, ed il cerfoglio, si passano come sopra, e si bagnano egualmente, e cotte, che sono si versano nella purè. Si può anche porvi una delle due separamente; ciò le rileva molto, e gli dà un sapore esquisito.

Zuppa di Farricello passato.

Pulite, e lavate bene il farricello di montagna, ponetelo a bollire in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, e suage, o altro brodo buono colorito. Quando sarà cotto a sufficienza levate il manzo, che sia giusto di sale, digrassatelo, passatelo al setaccio, o stamina. Allorchè sarete nel momento di servire, fate una liason di qualche rosso d'uovo fresco, e parmigiano grattato, legateci il farricello, che sia bollente, e servitelo, che non sia molto denso.

Zuppa di Maccaroni.

Prendete dei maccaroni di Napoli, o della Costa, rompeteli a piccioli pezzi, fateli cuocere nel brodo generale giusto di sale. Quando saranno a mezza cottura scolateli, e poneteli nel suage, o altro brodo buono poco colorito bollente, fateli finire di cuocere, digrassateli, e serviteli, che il brodo sia chiaro, e alquanto brodosi, con un tondino di parmigiano grattato.

Zuppa al Culì di Pomidoro.

Mittonate le croste di pane con suage, o altro brodo buono colorito, ponetele nella Terrina; mettete in una cazzarola il culì di pomidoro, che credete sufficiente per la zuppa, aggiungeteci qualche rosso d'uovo fresco, passatelo di nuovo alla stamina, o setaccio, fatelo stringere sopra il fuoco come una crema, non molto denso, giusto di sale, e versatelo sopra le croste mittonate. La maniera di fare il culì di pomidoro la potete vedere alla *pag.* 13.

Zuppa di Riso al Culì di Gamberi.

Quando il riso sarà cotto con suage, o altro brodo buono, vi aggiungerete dei culì di gamberi a proporzione della zuppa, che stia bene di sale, e lo servirete. Così farete alle zuppe, cioè, mittonate le croste di pane, e versateci sopra il culì scaldato al Bagno maria, e giusto di sale, con qualche coda tagliata in mezzo, o sana. Lo stesso potete fare anche al riso. Il culì di gamberi lo troverete alla *pag.* 8.

Zuppa di mille Fanti.

Impastate in una cazzarola mollica di pane grattata fina, parmigiano grattato, un pochino di farina, uova, ed un poco di sale, e di cannella fina; formatene una pasta alquanto soda, che farete riposare, e gratterete leggiermente. Abbiate al fuoco del suage, o altro brodo buono poco colorito, quando bolle poneteci dentro la pasta grattata, in giusta quantità, acciò la zuppa non venga troppo densa; fatela bollire un quarto d' ora dolcemente, osservate che stia bene di sale, e servitela. La farina dev' essere un terzo della mollica di pane.

Zuppa di Passatelli.

Fate una pasta esattamente come la precedente, ma che sia alquanto più tenera, aggiungendovi qualche uovo di più. Abbiate una cucchiaja di rame forata, o di ferro con due manichi; ponete la pasta sopra la tavola della pasticciera, opprimetela sopra colla cucchiaja, in maniera, che la pasta passi per i buchi, e formi tanti maccaroncini, i quali di mano in mano metterete nel suage bollente, o altro brodo buono alquanto colorito. Quando saran-

no

no passati tutti, fateli cuocere un mezzo quarto d' ora a fuoco lento, che il brodo sia giusto di sale, e non tanto brodosi. Potete passarli anche per una seringa bucata, e farli cadere nel brodo bollente.

Zuppa di Crocchetti di Riso.

Formate de' piccioli Crocchetti di riso come noci moscate, con riso cotto e condito come quello per il Sortù alla Sultana. *Tom. III. Cap. IV.* indorateli, spolverizzateli di mollica di pane grattata fina, fateli friggere di bel colore, e serviteli nella Terrina con sopra un buon restoran, o altro brodo buono poco colorito, giusto di sale.

Zuppa alla Purè di Selvaggiume.

Abbiate delle lentiechie imbianchite, come all' Articolo delle Purè, mettetele in una piccola marmitta con due starne, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, sale; bagnate con brodo buono la quantità necessaria. Fate bollire dolcemente, e schiumate. Quando le starne e le lenticchie saranno cotte, levate le starne, il prosciutto, il mazzetto, tagliate li petti delle starne in piccoli filetti, ed il rimanente pestatelo nel mortajo, aggiungendovi le lenticchie. Stemperate con il loro brodo, e passate alla stamina, o setaccio, che la purè non sia troppo densa, e giusta di sale. Nel momento di servire metteteci li filetti di starne, e li dadini di pane fritti, mescolate, e servite ben caldo. Le Beccaccie, le Pernici, li Palombacci, ossiano i Piccioni selvatici, le Anitre, le Garganelle, si possono servire in Purè nello stesso modo, e formarne delle buone zuppe. *Zup-*

Zuppa di Pasta grattata.

Fate una pasta come quella dei Tagliolini, *pag.* 38. Dopo che sarà riposata un poco, grattatela leggermente, e fatela un poco asciugare. Abbiate al fuoco del suage, o altro brodo buono poco colorito. Quando bollè poneteci la pasta grattata in giusta quantità, fatela cuocere un poco, servitela, con un tondino di parmigiano grattato.

Zuppa di Erbe di Primavera.

I Francesi chiamano Zuppa alla Printaniera. Prendete sparagi bianchi, e verdi, piselli, fava, carciofoletti, cipollette novelli, finocchi, carote novelle. Il tutto secondo la quantità della zuppa. Delli sparagi prendetene le punte tenere, le cipollette le teste bianche, i carciofoletti, e li finocchi li monderete, e spaccherete in mezzo, le fave gli leverete prima, e seconda buccia, le carote le taglierete a guisa di piccioli prugnoli. Quando tutte l' erbe saranno così preparate, le imbianchirete all' acqua bollente, eccettuato i piselli, e le fave. Poscia passatele alla fresca, e scolatele. Formate delli sparagi, e cipollette tanti mazzetti legati con spago. Fate cuocere li sparagi, le cipollette, li finocchi, le carote, con buon brodo bianco, qualche fettina di lardo, un pezzetto di prosciutto, qualche garofano, ed un mazzetto di erbe diverse. Osservate che li sparagi si cuoceranno prima, onde subito cotti bisogna levarli, e tenerli caldi in un poco di brodo. Passate in una cazzarola sopra il fuoco li piselli, e la fava con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, ed un mazzetto d' erbe diverse, poscia bagnate con

un

un poco di brodo bianco, e fate bollire dolcemente con poco sale. Allorchè il tutto sarà cotto, e nel momento di servire, mittonate le croste di pane, ponetele nella terrina, aggiustateci sopra tutte le erbe scolate dal loro brodo, e versateci sopra li piselli, e le fave ben digrassate, e levato prosciutto, e mazzetto. Aggiungeteci un buon restoran, o altro brodo buono colorito, quanto basti per la zuppa, e servite giusto di sale.

Zuppa di Estate, di tutti Frutti.

Abbiate pomidoro, torzuti, pere cremesine, zucca lunga, cipollette, procurate che i pomidoro, ed i torzuti siano mezzanelli e rotondi. Pelate li pomidoro all'acqua bollente. Fate lo stesso alle cipollette. La zucca che non sia tanto grossa, raschiatela, e tagliatela in pezzi lunghi circa trè dita traverse. Mondate le pere, lasciandole il gambo corto. Vuotate con un cava frutto ogni cosa, indi imbianchite il tutto all'acqua bollente, alla riserva delli pomidoro, e cipollette, passateli alla fresca, e scolateli sopra una salvietta. Riempite tutti questi frutti con una forsa di chenef, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, aggiungendovi un poco di parmigiano grattato, e petrosemolo trito. Fate cuocere ogni cosa a parte con buon brodo bianco quanto basti, qualche fettina di lardo, un pezzetto di prosciutto, sale, tre garofani, ed un mazzetto d' erbe diverse. Quando il tutto sarà cotto al suo punto, e nel momento di servire, scolate, ed aggiustate i frutti nella Terrina. Versateci sopra un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito, e giusto di sale. Osservate che la quantità de' frutti sia sufficiente per la zuppa.

Zuppa di Pagnottelle ripiene.

Scrostate tante piccolissime pagnottelle fatte espressamente, quante ne avete bisogno per la zuppa, vuotatele facendole un' apertura dalla parte di sotto, bagnatele bene con buon brodo caldo, ed un poco di fiore di latte, riempitele di un salpiccone di animelle freddo, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Chiudete l' apertura col pezzetto di crosta che avete levato, infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane fina, e parmigiano grattato. Nel momento di servire fatele friggere di bel colore, ponetele nella terrina bene asciugate, e versateci sopra un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito, e giusto di sale.

Zuppa di Riso al Culì di Pernice.

Fate cuocere una Pernice, o due secondo la quantità della zuppa, che volete fare, con brodo buono, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani. Fate ancora una panata con mollica di pane fresco, e brodo colorito buono. Quando la pernice sarà cotta levategli tutta la carne, tritatela, e pestatela nel mortajo, aggiungeteci la panata, stemperate con il brodo della pernice, ed un poco di sugo per dargli colore; passate quindi al setaccio, o stamina, che sia densa una cosa giusta, e sufficiente per la zuppa. Abbiate del riso cotto con buon brodo, scolatelo, ponetelo nel culì, e servite subito. Se in luogo del riso vi volete mettere de' dadini di pane fritti nel butirro, allora sarà una zuppa al culì di pernice. Questa stessa zuppa di culì al riso, la potete fare con starne, beccaccie, piccioni da ghianda, ed altri uccelli. *Zup-*

Zuppa Gris-mel alla Tedesca.

Fate cuocere a picciolo fuoco circa mezz' ora della semmolella con latte, movendola spesso acciò non si attacchi alla cazzarola, e non venga grumelosa. Allorchè sarà cotta, e giusta di sale, e densa come una crema pasticciera, metteteci otto rossi d'uova, movendo sempre sopra il fuoco, e quando sarà alquanto raffreddata quattro rossi crudi, mescolate bene, e formatene delle chenef non tanto grosse, fatele cuocere in buon brodo bianco mezz' ora, scolatele, ponetele nella terrina, versateci sopra un leggiero culì di gamberi, o alla rena, o naturale, o altro. Si serve ancora con un brodo in cui vi sia acetosa, e cerfoglio trito grossolanamente, e legato con una liason; come anche con un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito. Queste sorta di chenef, come ancora quelle quì sotto descritte si possono servire anche la sera per zuppa cotte in latte, e se lo amano anche con un poco di zucchero. La dose è per ogni trè oncie di semmolella, una foglietta di latte, e sei rossi d' uova. Queste chenef si fanno di farina di riso, di farina d' orzo di Germania, di farina di biada cotta con brodo di radiche, e questa ultima maniera viene spesso in Germania ordinata dal medico per essere salutare. Si può aggiungere alla semmolella, allorchè vi si mettono li rossi d' uova, un pugno di parmigiano grattato, ed un' idea di noce moscata.

Zuppa Glaif-gan alla Tedesca.

Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco mezza libra di butirro, aggiungeteci dieci rossi d' uova, un poco di cerfoglio trito, un poco di sa-

sale, un' idea di noce moscata, e di cannella fina, ed un buon pugno di mollica di pane grattato ben fino. Mescolate bene, e formatene delle picciole chenef tonde, o lunghe; fatele cuocere in una zuppa di Giulienne un quarto d'ora avanti di servire. Queste chenef vi serviranno di pane nella zuppa. Le potete servire anche con un brodo chiaro colorito. Potete anche aggiungere alla mollica di pane del parmigiano grattato.

Zuppa al Culì di Orzo di Germania.

I Cuochi Tedeschi dopo che hanno compito una zuppa di orzo di Germania ben cotto, lo passano alla stamina, che sia alquanto denso, vi aggiungono un pezzo di butirro ben fresco, e molti lo legano con rossi d' uovo allungati con un poco di fior di latte. Io ci aggiungerei un pugno di parmigiano grattato. Si avverte che queste zuppe al Culì legate con uova non debbono più bollire.

Zuppa alla Purè di Pomi di terra.

Fate cuocere de' pomi di terra di buona qualità, e tutti eguali sotto la bracie involti di carta straccia bagnata con acqua. Cotti che saranno li pelarete, e disfarete dentro una cazzarola, con un buon pezzo di butirro fresco; indi caldi passateli al setaccio alquanto fino, e stemperateli con buon suage, e sugo, o altro brodo ben colorito, in guisa che formi una purè densa, uniteci una foglietta di fiore di latte freschissimo, ed un poco di sugo colorito, osservando che il colore della purè deve essere biondo. Fate bollire circa mezz'ora, che sia giusta di sale, e servite con dadini di pane fritti nel butirro. Alcuni la legano con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato.

Zup-

Zuppa Or=bes alla Tedesca.

Fate una pasta cruda a guisa di pastella da frittura con farina, un poco di latte, due uova intiere, e due rossi, unite a proporzione una quantità di butirro squagliato, e purificato. Abbiate una stampa di latta bucata, come per la pasta a perla. Fate cadere la pasta per questa specie di imbuto dentro la padella, ove avrete del butirro chiarito, e caldo a sufficienza. Friggetela di bel colore d' oro, indi scolatela, ed asciugatela sopra una salvietta. Nel momento di servire ponetela nella Terrina, e versateci sopra un buon restoran, o altro brodo buono biondo ben bollente, e giusto di sale, e servite subito. Questa pasta non deve bollire.

Zuppa Nokel alla Tedesca.

Battete trè oncie di butirro fresco squagliato, con un poco d'acqua, e metteteci ad uno per volta quattro rossi d' uova, uniteci della farina, che formi una pasta non molto densa, condita di sale. Stendetela uguale sopra un copeschio con un coltello unto di butirro. Quindi con la punta scaldata di detto coltello nel brodo, tagliate tanti quadretti, o tondi, e fateli cadere nel brodo bollente. Quando averanno bollito mezz' ora saranno cotti. Il brodo deve essere buono, e di un bel color biondo, giusto di sale. Queste zuppe di Nokel ove non entra nè carne, nè pollo, si possono egualmente fare al latte, e servirle ne' giorni di magro, come di grasso.

Zuppa alla Brunoese.

Tagliate in dadini minuti rape, torzuti, carote, selleri, panè, radiche di petrosemolo, la

la quantità necessaria per la zuppa . Passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e una fetta di prosciutto . Quando la loro acqua si sarà asciugata , bagnate con suage , o altro brodo chiaro colorito , dolce di sale . Quando saranno cotte , e nel momento di servire, digrassate , levate il prosciutto , ed aggiungeteci delle cipollette cotte a parte in buon brodo , e dadini di pane fritti nel butirro di un bel colore d' oro , e servite subito .

Zuppa di Chenedel alla Polacca .

Mettete un bicchiere d' acque in una cazzarola con trè oncie di butirro fresco , un poco di sale ; fatela bollire , aggiungeteci tanta farina per quanta ne potrà assorbire , tenendo la pasta leggiera, e morbida. Quando sarà ben cotta cambiatela di cazzarola, metteteci sei rossi d'uova, tre buoni cucchiaj di capo di latte , un poco di petto di pollo cotto arrosto , trito , e pestato bene nel mortajo , cannella fina , e noce moscata . Formatene delle chenef a vostro piacere , con le mani bagnate con acqua , e fatele cuocere in un buon restoran , o altro brodo poco colorito , giusto di sale , e servite . Con queste Chénedel si guarniscono ancora ogni sorta di Terrina alla Tedesca di Carne , e d'Erbe ec.

Zuppa di Ruladine di Riso alli Cavoli .

Fate delle Ruladine di cavoli Bolognesi ripiene di riso , come sono descritte nel *Tom. IV. Cap. II.* , accomodatele nella zuppiera , e versateci sopra un buon restoran , o altro brodo buono poco colorito , e giusto di sale .

Zup-

Zuppa Crines alla Tedesca .

Prendete spinaci , bieta , borragine , capate , lavate , ed asciugate in un panno queste erbe , tritatele fine , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , ed una fetta di prosciutto , sbrustateci quindi un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono ; fate cuocere come una zuppa d'erbe . Nel fine ci potete aggiungere acetosa , e cerfoglio trito . Nel momento di servire levate il prosciutto, e legate con una liason di sette o otto rossi d'uova tresche , che sia giusta di sale . In questa zuppa alcuni vi mettono de' dadini di mollica di pane fritti , altri degli uovi spersi , ed altri un Bagno maria tagliato a mostaccioletti . Questo forse è il miglior modo di servirla . Il Bagno maria vedetelo *pag.* 54.

Zuppa di Riso , ad ogni sorta d' Erba .

Oltrecchè il riso si serve ad ogni sorta di purè , si serve anche ad ogni sorte d' erbe , ma queste devono essere tagliate in filetti , o dadini , come per esempio , torsuti , rape , selleri , cavoli , virzi ec. si serve anche con i piselli . Il riso è un prodotto di un grand' uso nella cucina , ed è buono in ogni maniera , allorchè è ben preparato , come si dirà in appresso . L' erbe suddette si cuociono passandole con un pezzetto di butirro in una cazzarola sopra il fuoco , e si bagnano con suage, o altro brodo , poscia si uniscono al riso prima della sua totale cottura , oppure s'imbianchiscono all'acqua bollente , e si pongono a cuocere unitamente al riso . Li cavoli virzi dopo imbianchiti , si tagliano minuti , si spremono , e si cuociono a parte , con un pezzo di prosciutto , un pezzo di carne ro-

rosolata del sugo se l'avrete, suage, o altro brodo buono alquanto colorito, fateli cuocere a fuoco lento. Quando saranno cotti levate la carne, e il prosciutto, osservate che siano giusti di sale, uniteli al riso cotto al suo punto, digrassate la zuppa, e servitela.

Zuppa di Semmolella passata.

Fate cuocere la semmolella con suage, o altro brodo buono, bisogna però metterla nel brodo quando bolle, che non venga troppo denza, o grumelosa, fatela cuocere un'ora, e mezza dolcemente, poscia passatela pel setaccio, o stamina; allorchè sarete vicino a servire legatela con rossi d'uova fresche, e parmigiano grattato, che sia giusta di sale, e non molto denza.

Zuppa al Bagno maria.

Prendete del consomè freddo, o altro brodo buono bianco, uova fresche, parmigiano grattato, sale, cannella fina, passate il tutto al setaccio, in quella quantità, che credete sufficiente, sì per la zuppa, che per stringere la composizione, versate in una stampa di rame, o anima d'argento di terrina, unta di butirro, fate cuocere al Bagno maria, ed allorchè averà quagliato, e che sarete al momento di servire, tagliate con un cucchiajo dei pezzi della composizione suddetta, poneteli nella terrina, aggiungeteci del biondo di mongana, o altro brodo chiarificato, e alquanto colorito, bollente, giusto di sale, e servitela. Potete rivoltare il Bagno maria sopra un coperchio, tagliarlo a mostaccioli, o quadretti, e servirlo nella stessa maniera.

Zuppa alle Croste di Pane gratinate.

Prendete quattro piccioli pani, rapategli la superficie, tagliateli in mezzo per traverso, levategli la mollica, e fate disseccare le croste, poscia bagnatele nel grasso della marmitta ove sia pollo, vitella ec., ritiratele subito fuori, conditele con un poco di sale fino, mettetele sopra un piatto nel forno, e bagnatele di tempo in tempo col grasso della stessa marmitta finchè saranno croccanti. Alcuni le pongono sulla gratella, ma molti preferiscono il forno. Abbiate delle croste di pane disseccate al forno, mettetele in una Giatta d'argento con brodo buono, fatele mittonare dolcemente sopra il fuoco, fintantochè formi un bel gratino nel fondo della Giatta, e servitele colle croste sopra, il buco al di sotto, e un buon brodo chiaro a parte. Questa è la base di tutte le zuppe alle croste sia al culì di Gamberi, al culì alla Rena, a qualunque Purè, Biondo di Mongana, Tartufi, Prugnoli, ec.

Zuppa di Santè agli Vovi freschi.

Allorchè sarete pronto a servire una zuppa di santè; abbiate sei uova fresche sperse all'acqua, o brodo, le quali metterete sopra la zuppa. Tali zuppe si servono ordinariamente la sera in occasione di cena, e molte volte le uova si pongono sopra le zuppe di brodo bianco, come di Piccione, di Pollanca ec. ovvero colorito senz'erbe, avendo attenzione che il brodo sia chiaro, e giusto di sale.

Zuppa di Pane grattato.

Fate bollire il suáge, o altro brodo buono in una picciola marmitta, poneteci del pane grattato ben fino, e passato per il passabrodo; fatelo

cuocere a fuoco lento. Quando sarà cotto, fate una liason di qualche rosso d'uovo fresco, e un poco di parmigiano grattato, legateci la zuppa che sia bollente, giusta di sale, e servitela non molto densa.

Zuppa di Orzo di Germania.

Pulite, e lavate bene l'orzo di Germania, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, scolatelo, ponetelo in una picciola marmitta con metà consomè, ovvero altro brodo bianco di sostanza, e metà brodo generale, un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, oppure una pernice vecchia, o una gallina, un pezzo di prosciutto imbianchito all'acqua bollente, poco sale; fatelo bollire dolcemente tre ore. Quando sarà cotto levate la carne, il prosciutto, che sia giusto di sale, e non tanto denso, metteteci tanto sugo di vitella, quanto possa prendere il brodo un bel color d'oro, digrassatelo, e servitelo.

Zuppa di Paste fine.

Prendete delle paste fine di Puglia, osservate se sono pulite, imbianchitele un momento all' acqua bollente, scolatele subito, e ponetele nel suage bollente, o altro brodo poco colorito; fatele cuocere dolcemente, quando saranno cotte, servitele un poco brodose, e giuste di sale, con un tondino di parmigiano grattato.

Zuppa di Piselli fini.

Passate li piselli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto, una cipolletta con due garofani, poco sale; quando saranno un poco passati, bagnateli con suage, o altro brodo buono alquanto colorito;

to; fateli cuocere a fuoco lento. Essendo cotti, e di buon gusto, digrassateli, levate il mazzetto, e il prosciutto, mittonate le croste di pane, ponetele nella Terrina, versateci sopra li piselli, giusti di sale, e il brodo di bel colore.

Zuppa alla Rena bionda.

Mittonate le croste di pane per la zuppa con suage, o altro brodo colorito. Abbiate del petto di pollo arrosto, pestatelo nel mortajo, aggiungeteci una mollica di pane bagnata nel sugo, tre rossi d'uova tosti, stemperate con suage, o altro brodo buono colorito; ponete il tutto in una cazzarola, mettetela sul fuoco, quando sarà ben calda, passatela per la stamina, che sia bionda, e giusta di sale. Nel momento di servire scaldatela al Bagno maria, oppure sul fuoco movendola sempre senza bollere. Versatela sopra le croste mittonate, o dadini di pane fritti nel butirro, e che sia sufficientemente legata.

Zuppa di Luperi, o siano Luppoli.

Prendete delle puntarelle di luperi, che siano tenere, lavatele bene a molte acque, imbianchitele un momento all'acqua bollente, passatele alla fresca, formatene tanti mazzetti ben spremuti, e tutti eguali; legateli, e poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, poco sale, bagnateli con suage, o altro brodo buono alquanto colorito, fateli cuocere lentamente. Allorchè la carne avrà dato sufficiente sapore, e che i luperi siano cotti, levatela, unita al prosciutto, e cipolla, digrassateli; abbiate delle croste di pane mittonate, ponetele

nella Terrina, accomodateci sopra i mazzetti di luperi ben disposti, versateci sopra il loro brodo, che sia giusto di sale, e serviteli. Si fanno ancora Brodettati con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato; ma allora si tritano un poco dopo allessati, si cuociono egualmente, e si brodettano nel momento di servire.

Zuppa di Sparagi.

Prendete delle punte di sparagi gentili, o di campagna, allessateli un momento, formatene dei mazzetti legati, e tagliati sin dove giunge il tenero; poneteli a cuocere con un buon brodo di sostanza alquanto colorito, o suage, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, poco sale. Quando saranno cotti, mittonate le croste, ponetele nella Terrina, accomodateci sopra i mazzetti ben disposti, versateci il loro brodo, giusto di sale, e serviteli. Si possono Brodettare come i luperi, ma in tal caso bisogna tagliarli a guisa di piccioli piselli.

Zuppa di Brodetto.

Ponete le croste mittonate con brodo buono bianco nella Terrina giuste di sale. Prendete una cazzarola, metteteci sette, o otto rossi d'uova più, o meno, secondo la quantità della zuppa, e parmigiano grattato, stemperate con brodo bianco di sostanza bollente, stringete sopra il fuoco come se fosse una crema, nell'atto di servire aggiungeteci sugo di limone, o di agresto, e versate sopra le croste, che sia di buon gusto, e giusta di sale.

Zuppa di Puntarelle di Cicorie.

Prendete delle puntarelle di cicoria, che siano tenere, capatele, lavatele bene, e allessate-

satele un momento all' acqua bollente , passatele alla fresca , e spremetele bene . Prendete una picciola marmitta, poneteci del buon brodo, un poco di lardo rapato , un pezzo di prosciutto , un pezzo di ventresca , fatelo bollire un ora a fuoco lento , poscia passatelo al setaccio fino , rimettetelo nella sua marmitta col prosciutto , e ventresca , ponetelo sopra il fuoco , allorchè bolle di nuovo , metteteci le puntarelle di cicoria , fatele cuocere a fuoco allegro , avendo attenzione che non passino di cuttura , che restino verdi , e poco brodose , digrassatele , che siano giuste di sale , e servitele .

Zuppa di Zucchette .

Prendete delle picciole zucchette , raschiatele , e tagliatele in dadini ; ponete in una cazzarola un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , cipolletta e petrosemolo trito, passate un poco sopra il fuoco , poneteci dentro le zucchette , con poco sale , e pepe schiacciato , fatele cuocere a fuoco allegro acciò consumino la loro acqua , bagnatele con brodo di sostanza . Quando saranno cotte , e nell'atto di servire , levate il prosciutto , e legatele con una liason di qualche rosso d' uovo fresco , e parmigiano grattato .

Zuppa Russa di Ortica .

I Russi amano molto questa zuppa , e se ne fa un grand' uso sulle Tavole de' Grandi in Pietroburgo . Per farla abbiate delle cimarelle , e foglie tenere d' ortica , che sia fresca , lavatela bene , e allessatela un momento all'acqua bollente , passatela alla fresca , spremetela , e tritatela un poco . Passate sopra il fuoco un poco di cipolla trita , con un pezzo di butirro ,

quin-

quindi metteteci l' ortica, e seguitare a passarla, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con buon brodo bianco, dove siavi stato cotto un cappone, o una bella pollanca, tagliata in pezzi. Fate cuocere dolcemente giusto di sale. Nel momento di servire legate la zuppa con otto rossi d' uova freschi, stemperati con fiore di latte, versatela nella terrina, aggiungeteci li pezzi di pollo, e otto mezzi uovi duri farsiti, dorati, panati, e fritti nel butirro. Le uova ripiene fritte vedetele *nel Tom. IV. Cap. II.* Sarebbe bene se alla liason de'rossi d'uovo, e fiore di latte si unisse un pugno di parmigiano grattato. Se nella zuppa di luperi brodettata, di sparagi, e in questa quì, volete metterci dei dadini di pane fritti nel butirro, o croste mittonate, ciò dipenderà dalla quantità dell' erbe, e della zuppa. Si avverte però, che in questa di ortica, mettendoci il pane non vi si aggiunge nè pollo, nè uova ripiene.

Zuppa di Cicoria.

Prendete della cicoria di campagna tenera, e fresca, capatela, lavatela, e imbianchitela un poco all' acqua bollente, passatela alla fresca, spremetela bene. Fate un brodo come quello delle puntarelle di cicoria, poneteci dentro le cicorie quando bolle; fatele cuocere a fuoco allegro giuste di sale, che sia bella verde, e non passata di cottura, digrassatela, e servitela con poco brodo.

Zuppa di Farina di Riso.

Fate bollire del buon brodo di sostanza bianco, metteteci dentro della farina di riso, avendo attenzione, che non venga grumellosa, nè troppo densa, nè troppo brodosa; fatela cuocere a fuo-

fuoco lento giusta di sale, allorchè sarete per servire, passatela per la stamina, o per il setaccio, legatela con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato.

Zuppa di Finocchietti.

Mondate, e lavate bene, il più bianco, e tenero dei finocchietti di campagna, allessateli all' acqua bollente, passateli alla fresca, spremeteli bene, poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani; bagnateli con suage, o altro brodo buono colorito; fateli cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, levate la carne, il prosciutto, la cipolla, digrassateli, che siano giusti di sale, e serviteli sopra le croste di già mittonate.

Zuppa di Cavoli Fiori.

Capate i cavoli fiori in piccole cimette, allessatele un momento all' acqua bollente, e passatele alla fresca, scolatele bene, mettetele in una picciola marmitta con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un pezzo di butirro, poco sale, bagnatele col consomè, o altro brodo bianco, quanto restino coperte; fatele cuocere a fuoco allegro, avendo attenzione che non passino di cottura. Mittonate le croste con buon brodo colorito, o suage, giusto di sale, ponetele nella Terrina, accomodateci sopra le cimette di cavolo fiore bene scolate, e versateci un buon brodo alquanto colorito, che terrete pronto, bollente, giusto di sale, ben digrassato. Se ci volete porre qualche uovo fresco sperso nell' acqua ciò dipenderà dall' arbitro.

Zuppa di Riso passato.

Fate cuocere il riso con buon brodo bianco, oppure colorito; allorchè sarà molto cotto, e giusto di sale, passatelo per il setaccio, o stamina, osservate che non sia molto denso, e nel momento di servire legatelo con qualche rosso d' uovo fresco, e parmigiano grattato. Bisogna avere attenzione, che tutte le zuppe legate in tal guisa, li rossi d' uovi stemperati con un poco di brodo, e parmigiano grattato, si devono porre nella zuppa allorchè bolle, acciò gli uovi cuocino subito, e leghino il brodo. Tali zuppe non debbono essere molto dense.

Zuppa di Broccoli.

Questa è una zuppa che prescindendo da Napoli, e suo Regno, in altre parti d' Italia non se ne fa uso, non trovandovisi i broccoli di quella natura. Ma qualora ciò si voglia fare con i broccoli Romani, questa si potrà eseguire esattamente come la zuppa sopraccennata di cavoli fiori. Per quella poi de' broccoli di Napoli, si fa un brodo come quello della cicoria, si capano propriamente i broccoli, e senza allessarli, allorchè bolle vi si pongono dentro poco prima di servire, avvertendo che restino verdi, e poco cotti, facendoli bollire a fuoco allegro, e giusti di sale. Quando si servono si leva il prosciutto, e la ventresca, e si digrassano bene.

Zuppa di ogni sorte d' Erbe alla Napolitana.

Le vicinanze di Napoli sono sì amene, e sì ben coltivate, che reca non picciolo piacere a chiunque il vederle, e tutte le erbe, che producono hanno un sapore dolcissimo, motivo per cui i Napoletani non le allessano mai per farne delle mi-

minestre, eccettuatene la cicoria, li cardi, e qualche altra specie. E vero peraltro che nelle cucine de' Grandi si servono delle zuppe di erbe allessate, e accomodate in mazzetti, o in altra guisa; ma la vera maniera, e la più saporita è quella di metterle nel buon brodo crude, o sole, ovvero mescolate diverse insieme. E' certo, che non avrà la zuppa quella semitria nella Terrina che si desidera; ma questa verrà ricompensata dal buon sapore, e buon gusto delle erbe, che si faranno cuocere in un brodo come si è descritto all' articolo della cicoria. Ognuno peraltro potrà prepararle come più gli aggrada. Oltrediciò vi si possono mettere a cuocere delle salciccie, del salame, de' cerrisse, specie di salametti, e servirle con sopra le salciccie spaccate nel mezzo e levate la pelle, il salame tagliato in fette e levata la pelle, ed in fine la ventresca, o il prosciutto tagliato egualmente in fette. Si uniscono perfettamente broccolilli ed escarola, cioè indivia larga. Cappucci e torzelle. Si pone a cuocere prima l'escarola, ed a più di mezza cottura si mettono li broccolilli. Li cappucci, o virzi, si mettono a cuocere unitamente alle torzelle. Queste minestre in Napoli sono molto in uso, anche sulle tavole de' Grandi.

Zuppa di Brodetto al Culì di Pomidoro.

Mittonate le croste di pane con buon brodo colorito, o suage giusto di sale, e ponetele nella Terrina. Abbiate una picciola marmitta, poneteci metà culì di pomidoro, e metà suage, o altro brodo buono, otto o dieci rossi d' uova fresche, secondo la quantità della zuppa; fate stringere sopra il fuoco, a guisa di una

una crema, giusto di sale, e versatelo sopra le croste mittonate nel momento di servire.

Delle Salse.

Osservazione sulle Salse.

Non vorrei, che un apparato di tanti brodi, zuppe, salse, e nomi ignoti spaventassero l' onesto cittadino, e gli facesse supporre essere quest' opera inutile per lui. No? Sarebbe questo un mal' inteso supposto, mentre dovendo essa servire sì per il grande, e magnifico, che per il semplice, e mediocre, ho dovuto principiare con quei fondamenti, che portono seco le regole dell'arte, per poi insensibilmente calare al fine che mi sono proposto, volendo assolutamente che possa apportare profitto a chiunque ne sia provveduto. Questi miei principj economici verranno maggiormente spiegati nel *Dipartimento del Maestro di Casa Tom. II.* Onde non dee recar maraviglia se nella maggior parte delle salse vi bisogna qualche poco di vino di Sciampagna, essendo questo un condimento, che ognuno, che sappia alquanto la professione non lo deve ignorare, imperocchè l' anima delle salse è il vino bianco, e specialmente lo Sciampagna. Ciò nonostante chi non lo avesse, o non potesse farne tal uso, potrà in tal caso servirsi del vino bianco ordinario, ma che non sia dolce. In quanto poi alli brodi, che vengono indicati, questi qualunque siano, basta che abbiano corpo, e sostanza, tanto bianchi, che coloriti. Riguardo poi alla carne, che viene prescritta anche di questa se ne può mettere me-

no,

no, oppure niente, basta soltanto porvi qualche dadino di prosciutto; ma tale difficoltà potrà accadere in un ordinario molto ristretto, e regolato, poichè in occasione di un buon ordinario, o di pranzo straordinario, non mancano mai de' retagli di mongana, o vitella per uso delle salse. Del rimanente sono tutte di semplice composizione. Per un Ordinario peraltro limitato si può far uso del sugo di manzo, del culì rosso ordinario, e di quello bianco ordinario, ed avere soltanto un poco di brodo chiaro per le Zuppe, Salse, ec.

Salsa alla Spagnuola.

Ponete in una cazzarola dei dadini di mongana, e di prosciutto, qualche scalogna sana, uno, o due spicchi d'aglio, due garofani, un poco di olio buono. Passate sopra il fuoco, quando principia a rosolare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, e bagnate col culì di mongana, o altro culì la quantità, che ne avete di bisogno, fate bollire dolcemente un quarto d' ora, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone.

Salsa all' Italiana rossa.

Mettete in una cazzarola dei dadini di mongana, e prosciutto, scalogne, e petrosemolo trito, uno o due spicchi d' aglio, due garofani, un poco d' olio buono, passate un momento sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì, e metà Restoran, o altro brodo colorito, che bolla come sopra, digrassate, passate al passabrodo, e servite con sugo di limone.

Salsa all' Italiana bianca.

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto, di vitella imbianchita, un tartufo in fette, uno spicchio d' aglio, due scalogne, due garofani, una radica di petrosemolo, una cipolletta, un quarto di foglia di alloro, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo asciugare di nuovo, metteteci un poco di farina, bagnate col consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, due fette di limone senza scorza. Fate bollire a picciolo fuoco, digrassate, e passate al setaccio.

Salsa all' Italiana chiara.

Questa si fa come l' Italiana rossa, alla riserva, che si bagna col biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito. Si passa egualmente al passabrodo, e si serve con sugo di limone.

Salsa alla Nompareglie.

Fate sudare in una picciola cazzarola con un poco di butirro, un pezzetto di prosciutto, tritatelo fino, unito a un poco di petto di pollo arrosto, un cedrioletto sotto aceto, un alice, petrosemolo, scalogna, un rosso d' uovo tosto, il tutto trito separatamente, mettete in una picciola cazzarola con un poco di pepe schiacciato, biondo di mongana, o altro brodo colorito, fate bollire un momento, e servitè con sugo di limone.

Salsa alla Nivernoese.

Mettete in una cazzarola due fette di prosciutto, uno spicchio d' aglio, due garofani, mez-

mezza foglia di alloro, qualche fetta di cipolla, di carota, di panè, di radica di petrosemolo, un poco d' olio, passate sopra il fuoco, quando principierà a prender un color d' oro bagnate con un poco di restoran, o altro brodo colorito, mezzo bicchiere d' aceto di Dragoncello consumato per metà, altrettanto culì, fate bollire la salsa un ora a picciolo fuoco, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela per una salsa piccante.

Salsa al Salmì.

Ponete in una cazzarola sette, o otto scalogne, qualche dadino di prosciutto, e di vitella, un mazzetto d' erbe, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di butirro, passate sul fuoco, quando avrà preso un poco colore, bagnate con una bottiglia di vino rosso fatto bollire, e consumare per metà, aggiungeteci qualche picciola crosta di pane fritta nel butirro, o un poco di culì, sale, e pepe schiacciato, zeste di arancio, fate bollire un'ora, digrassate bene, e passate al setaccio. Abbiate delle carcasse di beccaccia, o di pernice, o di starna pestate nel mortajo, mettetele nel salmì, mescolate, e passate alla stamina, che sia denso una cosa giusta. Alcuni passano una sol volta tutto insieme.

Salsa alla Ravigotta.

Passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco una scalogna trita con un poco di butirro, quando sarà color d' oro bagnate con un poco d' Italiana bianca, ovvero metteteci un poco di farina, e il fondo della cottura del pollo del quale volete servire la salsa, una fetta

di

di limone senza scorza, fate bollire dolcemente. Abbiate petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, dragoncello, ruchetta, foglie di finocchio domestico, sivette, crescione; il tutto a proporzione, tritate, imbianchite all' acqua bollente, e spremete bene, levate la fetta di limone dalla salsa, digrassatela, e poneteci dentro l' erbe suddette, una picciola punta d' aglio, un poco di pepe schiacciato, e servitela con sugo di limone.

Salsa alla Ravigotta chiara.

Prendete una picciola cazzarola, poneteci la quantità del brodo freddo colorito, che avete di bisogno per la salsa, metteteci dentro l'erbe di sopra descritte senza imbianchirle, nè tritarle, un poco di aceto, sale, pepe schiacciato, un garofano, una fetta di limone senza scorza, un poco di uovo sbattuto; ponete sul fuoco. Quando vuol principiare a bollire, tirate indietro, e coprite la cazzarola, lasciatela alquanto riposare, passatela alla salvietta, e servitela chiara come un' aspic.

Salsa all' Acido.

Pestate nel mortajo due, o tre rossi d'uova tosti, e due alici, mettetele in una picciola cazzarola, con mezzo bicchiere d' aceto consumato per metà, qualche cappero intiero, sale, pepe fino, noce moscata, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela.

Salsa alla Ramolada.

Tagliate una cipolla in fette, mettetela in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio; quando principia a prendere colore, aggiun-

giungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì, o biondo di mongana, o altro brodo buono, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di foglia di alloro, timo, basilico, un garofano, una fetta di limone senza scorza; fate bollire un quarto d'ora, e passate al setaccio; aggiungeteci un alice o due, capperi, dragoncello, pimpinella, sivette, petrosemolo, qualche rosso d'uovo tosto, il tutto trito separatamente, un poco di mostarda, sale, pepe schiacciato, olio, sugo di limone, fatela scaldare senza bollire, e servitela.

Salsa alla Remolada fredda.

Questa si fà con scalogne, una testa di sellero, petrosemolo, capperi, dragoncello, pimpinella, sivette, crescione, una punta d'aglio, il tutto ben pesto, ponete in una picciola cazzarola, con due, o tre rossi d'uova toste, sale, e pepe schiacciato, stemperate con olio, aceto, mostarda, passate al setaccio, e servite. Se la volete verde, aggiungeteci un poco di verde, come è descritto alla *pag.* 23.

Salsa al Fumè.

Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, qualche dadino di vitella, di prosciutto, di carota, di panè, di cipolla, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di foglia d'alloro, due garofani, metteteci anche un poco di brodo per eccitare a sudare; quando sarà quasi asciutto, e attaccato, poneteci una pernice, o una beccaccia in pezzi, o qualche carcassa di bon *fumè*; passate sul fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bian-

bianco buono, fatelo consumare di nuovo, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo colorito, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di erba pepe, o sia santoreggia, qualche zeste di arancio; fate bollire fintanto, che la salsa sia consumata per metà, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela con sugo di limone. Se la volete legata, bagnatela col culì.

Salsa alla Neste.

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di vitella, una fetta di prosciutto, e un poco di brodo; quando principia ad attaccarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate con brodo bianco buono, un garofano, uno spicchio d'aglio, due fette di limone senza scorza, fate bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta, passate la salsa al setaccio, e servitela con qualche rocambole trita.

Salsa al Porchetto.

Mettete in una cazzarola un poco d'olio, fatelo ben scaldare sopra il fuoco, poneteci dentro sei, o sette fette di cipolla, fategli prendere un colore d'oro; poscia levatela, mettetela in una cazzarola con culì, mezzo bicchiere d'aceto consumato per metà, qualche prugnolo fresco, se è la stagione, uno spicchio d'aglio, un garofano, un mazzetto d'erbe diverse con una cipolletta, basilico, e un poco di foglia di alloro, due fette di limone senza scorza; fate bollire dolcemente, digrassate, passate al setaccio, e servite.

Salsa alla Paevrada.

Ponete in una cazzarola qualche fette di cipolla, carota, panè, radiche di petrosemolo, uno spic-

spicchio d'aglio, un garofano, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco. Quando principia a prendere colore, aggiungeteci mezzo bicchiere d'aceto, fatelo consumare di nuovo, bagnate col culì, e un poco di brodo colorito, sale, pepe schiacciato, una fetta di limone senza scorza; fate bollire al suo punto, digrassate, passate al setaccio, e servite.

Salsa all'Essenza di Finocchio.

Prendete in una cazzarola il culì, che vi bisogna per la salsa, fatelo scaldare, metteteci in infusione un ramoscello di finocchio, levatelo subito che averà dato sufficiente sapore alla salsa, e servitela con sugo di limone.

Salsa al Seladone.

Imbianchite qualche dadino di vitella all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola, con una fetta di prosciutto, due, o tre prugnoli se vi sono, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, l'ottava parte d'una foglia di alloro, un pezzo di butirro, passate sul fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì bianco, e metà consomè, o altro brodo bianco. Se non avete il culì bianco metteteci prima di bagnare un poco di farina; fate cuocere dolcemente, digrassate, e passate al setaccio, nel momento di servire legate la salsa con uno, o due rossi d'uova freschi, e un verde come è descritto alla *pag.* 21., ma fatto tutto di petrosemolo, aggiungeteci sugo di limone, il quale col suo acido cambierà il colore verde in Seladone.

Salsa all' Inglese Turnè.

Abbiate un fegatino di pollo, capperi, e scalogna, il tutto trito, mettete in una picciola cazzarola, con sale, pepe schiacciato, un pezzo di butirro, un poco di farina, brodo, e sugo di vitella, ponete sopra il fuoco, fate stringere, e servite con sugo di limone, e rosso d'uovo tosto trito.

Salsa al Verd prè.

Prendete dei dadini di vitella imbianchiti, all' acqua bollente, un pezzetto di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un garofano, passate sopra il fuoco con un pezzetto di butirro, quando principia ad attaccarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, poneteci un pochetto di farina, bagnate con brodo bianco buono, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente, digrassate. Quando la carne sarà cotta passate la salsa al setaccio, che non sia molto legata. Nel momento di servire abbiate del petrosemolo trito fino imbianchito all'acqua bollente in molto quantità, acciò formi il Verd-prè, spremetelo bene, mettetelo nella salsa, e servitela con sugo di limone.

Salsa al Reveglio.

Passate sul fuoco dei dadini di vitella, e prosciutto, con un poco d' olio, aggiungeteci uno spicchio d' aglio, qualche scalogna, due rocambole, un mazzetto d' erbe, una cipolletta, due garofani, macis, ginepro, cannella sana, un poco di menta, una fetta di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, consumato per metà, o altro vino bianco, metà brodo colorito, e metà culì, poco sale, pepe schiac-

schiacciato ; fate cuocere il tutto a picciolo fuoco . Quando sarà consumata la salsa al suo punto , digrassatela , passatela al setaccio, e servitela a qualunque selvaggiume .

Salsa all' Olandese .

Prendete un poco di verde come è descritto alla *pag.* 21. , mettetelo in una cazzarola , con un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , consomè , o altro brodo bianco di sostanza , stringete sopra il fuoco , e servite con sugo di limone . Per fare l' Olandese senza il butirro , vedete salsa all' Italiana verde .

Salsa al Sugo di Acetosa .

Pestate un pugno di acetosa nel mortajo , spremetene il sugo , ponetelo in una picciola cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , sale , pepe schiacciato , fate stringere sopra il fuoco , senza bollire , e servite .

Salsa alla Tedesca .

Mettete in una picciola cazzarola una fetta di prosciutto , fatelo sudare sopra il fuoco , e attaccare , bagnate con metà culì , e metà restoran , o altro brodo colorito , fate bollire . Quando sarà consumato al suo punto , digrassate , e passate al setaccio ; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , due alici , petrosemolo , capperi , cipolletta , il tutto trito fino , poco sale , pepe schiacciato, noce moscata ; fate stringere la salsa sopra il fuoco , che non sia troppo densa , e servitela con sugo di limone .

Salsa alla Mariniera .

Prendete un fegatino di pollo , o di selvaggiume , due scalogne , due tartufi , tritate il tutto

ben fino, passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un cucchiajo d' olio buono, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato, bagnate con culì di mongana, o altro cul., un poco di brodo colorito, sale, pepe schiacciato; fate bollire un quarto d' ora dolcemente, digrassate, e servite con un filetto d'aceto, o un gran sugo di limone.

Salsa all' Inglese.

Ponete in una picciola cazzarola, un pezzo di butirro, altrettanto culì bianco, due o trè rossi d' uova tresche, un poco di zucchero in pane fino, sale, pepe schiacciato; noce moscata, stringete sopra il fuoco, senza bollire, e servite con un gran sugo di limone.

Salsa picciola Italiana.

Mettete in una cazzarola una fetta di prosciutto, quattro prugnoli se vi sono, trè scalogne, uno spicchio d'aglio, l'ottava parte di una foglia di alloro, mezzo cucchiajo d' olio buono, un garofano; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate metà culì, e metà biondo di mongana, o altro brodo buono colorito, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco una mezz' ora, digrassate, e passate al setaccio.

Salsa all' Aspic.

Prendete una cazzarola, poneteci tanto biondo di mongana ben chiaro per quanto avete bisogno di salsa, aggiungeteci una fetta di limone senza scorza, uno spicchio d' aglio, otto foglie di dragoncello, otto coriandoli, un poco di aceto consumato, sale, e pepe schiacciato; fate bollire

lire mezzo quarto d' ora, e passate alla salvietta, o al setaccio.

Salsa al Culì di Pomi di terra.

Prendete dei pomi di terra, mondateli, e tagliateli in fette, passateli sul fuoco in una cazzarola, con un buon pezzo di butirro; quando saranno color d' oro, bagnateli con restoran, o altro brodo buono colorito; versateli in una picciola marmitta, con un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, levate il prosciutto, digrassateli, passateli al setaccio, o alla stamina, che la salsa sia sufficientemente legata, e di un bel color d' oro. Il colore gli si da col sugo se è pallida, e col consomè, o altro brodo bianco, se è colorita.

Salsa alla Sassone.

Ponete in una cazzarola qualche fetta di prosciutto, di mongana, o di vitella, di cipolla, di carota, di panè, due garofani, un cucchiajo di olio buono; passate il tutto sopra il fuoco, fate sudare, e alquanto attaccare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, metteteci qualche prugnolo fresco se si trova, uno spicchio d'aglio, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco circa un' ora, passate la salsa al setaccio, digrassatela, e servitela con dragoncello, o potrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente e spremuto.

Salsa all' Acetosa.

Capate, e lavate bene l' acetosa, mettetela in una cazzarola senz' acqua sopra il fuoco, copritela, fatela cuocere, e scolatela al passabrodo, quando sarà fredda spremetela, e tritatela fina; oppure se volete passatela al setaccio; ponetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, noce moscata, pepe fino; passatela bene sopra il fuoco, acciò prenda sapore, spolverizzatela con un poco di farina, e bagnatela col culì, fatela bollire a picciolo fuoco, e servitela.

Salsa agli Spinaci.

Capate, lavate, e allessate li spinaci all' acqua bollente, quando saranno ben cotti scolateli, e fateli raffreddare, spremeteli bene, e tritateli ben fini, metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Poco prima di servire passateli sul fuoco, e fateli ben rosolare acciò prendano sapore movendoli spesso con una cucchiaja di legno, spolverizzateli con un può di farina, bagnateli metà culì, e metà sugo, ma poco per volta, fateli cuocere mezzo quarto di ora, e serviteli subito ben verdi.

Salsa all'Indivia.

Questa si prepara nella stessa maniera, che li spinaci, ma si fa rosolare maggiormente, acciò renda fuori tutto l'umido, e prenda sapore. In ciascuna di queste tre salse d' erbe, si può aggiungere del fior di latte se si vuole, ma bisogna avere attenzione che siano dense.

Salsa alli Cedrioli.

Mondate, e tagliate li cedrioli in sei parti per lungo, levategli l' amaro da piedi, e li semi, come alla zucca, poi tagliateli in fette

te fine, marinatele in una terrina con aceto, sale, pepe schiacciato, una cipolla in fette fine; dopo due ore spremeteli bene, e poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, metteteli sopra un fuoco allegro, e fategli prendere un bel colore d'oro, movendoli quasi sempre, poscia spolverizzateli di farina, e bagnateli metà sugo, e culì, e metà latte, e fiore di latte; fateli bollire un ora a picciolo fuoco, avendo attenzione, che siano di colore biondo, e questo dipende dalla quantità del latte, e sugo ad arbitrio, che la salsa sia giustamente legata, e nel servirla vi metteretete un filetto d' aceto.

Salsa alla Chinese.

Abbiate dei dadini di mongana, o vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, metteteli in una cazzarola con due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, ponete sul fuoco, fate sudare, e un poco attaccare, spolverizzate con un poco di farina, bagnate la metà sugo, e la metà fiore di latte, aggiungeteci otto coriandoli, sale, pepe schiacciato, fate bollire una mezz' ora dolcemente, che la salsa sia color d' oro, e legata quanto basti, passatela al setaccio, o alla stamina, e servitela movendola prima bene sopra il fuoco senza bollire. Anche quì il bel colore dipende come sopra.

Salsa Agro-dolce.

Ponete del zuccaro in una cazzarola la quantità, che ne avete di bisogno per una salsa, fategli prendere un pochetto di colore sopra il fuo-

fuoco, bagnatelo con aceto bianco a proporzione del zucchero, e fatelo bollire dolcemente, aggiungeteci mostacciolo di Napoli pesto ben fino, e un poco di culì, e il fondo della carne, sulla quale volete servire la salsa; fatela consumare al suo punto, e nel servirla metteteci qualche cappero sano. Nel gusto di questa salsa non deve prevalere nè l' aceto, nè il zucchero, ma devono fare questi due contrarj, un unione piacevole, e grata. Ordinariamente in queste salse vi si aggiunge come si è detto il fondo della cottura della carne, che si deve servire, in luogo del culì, come anche se si vuole delle prugne d' Amelia dissossate, del candito tagliato in dadini, o pignoli, e passerina, ma ciò dipenderà dal gusto.

Salsa Turnè alla Tedesca.

Mettete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro fresco, due rossi d' uova, un pochino di consomè, o brodo bianco buono, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, ma senza bollire, e servite questa Salsa sopra sparagi, cavoli fiori, broccoli, cotti con acqua e sale. Finocchi, carciofi, selleri, cotti in una bresa.

Salsa al Butirro di Gamberi.

Prendete in una cazzarola la quantità del culì bianco, o Italiana bianca, che avete di bisogno per la salsa, aggiustatelo di sale, e nel momento di servire aggiungeteci del butirro di gamberi a sufficienza per dare un bel colore al culì, movendo sempre sopra il fuoco senza bollire, e servitelo.

Sal-

Salsa all' Italiana Verde.

Prendete come quì sopra del culì bianco, o Italiana bianca, la quantità, che ne avete di bisogno, aggiungeteci nel momento di servire un bel verde come è descritto alla *pag.* 21. sempre movendo sopra il fuoco, osservate, che formi un bel colore, e che sia giusta di sale.

Salsa alla Mariette.

Ponete in una cazzarola qualche fettina di vitella, o di mongana, di prosciutto, di cipolla, di carota, di panè, uno spicchio d' aglio, due garofani, cinque foglie di dragoncello, fate sudare sul fuoco, e un poco attaccare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con restoran, o altro brodo poco colorito; fatela bollire a picciolo fuoco, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela, con scalogne trite, e sugo di limone.

Salsa al Petrosemolo.

Pestate bene nel mortajo un pugno di petrosemolo, e mettetelo in una cazzarola, con restoran, o altro brodo, la quantità, che vi bisogna per la salsa; lasciatelo in infusione un quarto d' ora, poscia passatelo nel setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Salsa chiara in ogni maniera.

Per servire qualunque salsa chiara prendete biondo di mongana, o altro brodo chiaro, ponetene in una picciola cazzarola la quantità, che vi bisogna per una salsa, aggiustatelo di sale, e pe-

pe schiacciato, fatelo bollire un momento, e servitelo con sugo di limone. Nella stessa guisa vi potrete aggiungere scalogna trita e lavata, petrosemolo trito imbianchito, dragoncello in dadini, o trito e imbianchito, cerfoglio trito imbianchito, cipolletta novella, rocambole, sivetta, trita e lavata, basilico trito imbianchito, e qualunque altra sorte d' erba ad arbitrio del cuoco, ponendone in poca quantità, e servite tutte queste salse con sugo di limone; che l' erbe siano spremute. Imbianchire, s' intende all' acqua bollente.

Salsa alla Garonne.

Tagliate in fette fine una cipolla, mettetela in una cazzarola con un poco d' olio, passatela sul fuoco, allorchè sarà a mezza cottura aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di alloro, due spicchi d' aglio, due garofani, due fette di limone, un pochetto d' aceto consumato, un pezzetto di prosciutto, sale, pepe schiacciato, dieci foglie di dragoncello, basilico, fate bollire mezz' ora a fuoco lento, digrassate la salsa, passatela al setaccio, e servitela.

Salsa al Finocchio.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche dadino di vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, un poco d' olio, quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì, e me-

metà restoran , o altro brodo colorito , sale , pepe schiacciato , fate bollire dolcemente mezz' ora , digrassate , passate al setaccio , e aggiungeteci qualche foglia di finocchio domestico trito imbianchito , fate bollire ancora un momento , e servite. Nell' Inverno , che non si trova finocchio fresco , metteteci prima di passare la salsa una rametta di quello secco , e subito , che avrà dato sufficiente sapore , passatela .

Salsa alli Fagioletti verdi .

Tagliate dei fagioletti fini , in dadini , o filetti , allessateli quasi a cottura , scolateli bene , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse con un spicchio d' aglio , e una cipolletta con due garofani , sale, pepe fino, noce moscata , passateli bene sopra il fuoco ; quando avranno preso sapore , bagnateli metà culì , e metà fiore di latte , fateli bollire dolcemente , che la salsa resti legata , levate il prosciutto , e mazzetto , che sia giusta di sale , e servitela .

Salsa verde fredda .

Pestate nel mortajo un pugno di petrosemolo bene asciugato, aggiungeteci una punta d'aglio, mollica di pane inzuppata nell' aceto , zucchero a proporzione , poco sale , e pepe fino , stemperatela con aceto la quantità necessaria , passatela al setaccio , che sia ben verde , nè troppo dolce , nè troppo acida , e alquanto legata . Questa salsa la potete servire ancora calda sotto qualunque sorta di carne , o pesce .

Salsa alli Capperi .

Passate dei capperi sani in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio buono ,

pe-

petrosemolo, scalogna, un'alice, il tutto trito fino, uno spicchio d' aglio, bagnate con culì, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire un momento, digrassate, levate l' aglio, e servite con un filetto d' aceto.

Salsa Ascè.

Fate sudare sopra il fuoco in una picciola cazzarola un pezzo di prosciutto, con un poco di butirro, e tritatelo ben fino; tritate anche cipolla, scalogne, petrosemolo, capperi, alici, cedrioletti; prendete la cazzarola ove ha sudato il prosciutto, poneteci la cipolla, e scalogna trita, fategli prendere un poco di colore sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, e finite di metterci tutte le altre robbe trite, avendo attenzione di stemperare bene l' alici, e un poco di pepe schiacciato; bagnate la salsa con culì di mongana, o altro culì; fatela bollire a picciolo fuoco, osservate che sia alquanto densa, e servitela con un buon filetto d'aceto.

Salsa all' Ammiraglio.

Tritate un alice, mettetela in una cazzarola con qualche cappero sano, sette, o otto rocambole, o scalogne trite, biondo di mongana, o altro brodo buono colorito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite con buon sugo di limone, o di agresto.

Salsa all' Agresto.

Prendete dell'Agresto spaccatelo per mezzo, levategli i semi, e imbianchitelo un momento all' acqua bollente, versatelo sopra un setaccio; po-

ponete in una cazzarola metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, la quantità, che vi bisogna per la salsa, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, stringete sopra il fuoco, e prima di servire metteteci l' agresto, che avete imbianchito. Vi sono però alcuni, che non l' imbianchiscono. Si pone anche nel culì, senza il butirro, e la farina.

Salsa alla Fulette.

Quando l'agresto sarà imbianchito, in luogo di metterlo nel culì come sopra, lo porrete nel culì bianco, o Italiana bianca; cioè prendete una cazzaroletta con culì bianco, o Italiana bianca, quanto vi bisogna per la salsa, fatelo bollire, e legatelo con una liason di trè, o quattro rossi d' uova fresche, che sia giusta di sale, e prima di servire poneteci l' agresto imbianchito, o senza imbianchire. Chi non vi vorrà porre le vaga di agresto, vi ponga il sugo, e questo sul momento di servire.

Salsa picciola Olandese.

Mettete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, consomè, o altro brodo bianco, quanto bisogna per la salsa, fatela stringere sul fuoco, e servitela con buon sugo di limone.

Salsa alla Fiamminga.

Piccate uno spicchio d' aglio di un garofano, ponetelo in una picciola cazzarola con due fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo trito imbianchito, restoran, o altro brodo colorito, quanto è necessario per la salsa, un pezzo di butirro maneg-

neggiato nella farina, lasciate in infusione un quarto d'ora, stringete sopra il fuoco, levate il limone, l'aglio, e servite.

Salsa alla Sivette.

Mettete in una picciola cazzarola del restoran, o altro brodo colorito, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato, fate bollire mezzo quarto d'ora, aggiungeteci della sivette trita, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite con buon sugo di limone.

Salsa all' Avaro.

Prendete cipollette e scalogne trite, mettetele in una picciola cazzarola con metà acqua, e metà aceto, ovvero sugo di agresto, sale, e pepe schiacciato, fate bollire un poco, e nel momento di servire aggiungeteci del petrosemolo trito.

Salsa al Pover Uomo.

Fate bollire un momento la metà di un limone senza scorza, tagliato in fette, con consomè, o altro brodo bianco di sostanza quanto basti per una salsa, aggiungeteci della cipolletta novella, o cipolla d'Inverno trita, sale, pepe schiacciato, e in servire levate il limone.

Salda Remolada fredda.

Prendete un poco di sellero, cipolletta, scalogna, petrosemolo, una punta d'aglio, due alici, un poco di capperi, dragoncello, cerfoglio, crescione, pimpinella, sivette, rucchetta; pestate il tutto insieme, aggiungeteci due o tre rossi d'uova tosti, e un poco di brodo buono bianco e freddo, passate al setaccio, mettete in una cazza-

rolet-

roletta con olio, aceto, mostarda, sale, pepe schiacciato, stemperate bene il tutto, e servite.

Salsa Bianca.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, consomè o altro brodo bianco, quanto vi bisogna, stringete sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone, o aceto.

Salsa alla Gendarme.

Ponete del consomè in una picciola cazzarola, la quantità necessaria per la salsa, con petrosemolo sano, e trè spicchi d' aglio, lasciate in infusione un ora sopra la cenere calda, passate al setaccio, aggiungeteci un piede di lattuga cotta in brodo buono, e ben pestata, tre rossi d'uovi tosti, ripassate di nuova al setaccio, mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, stringete sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Salsa al Fior di Latte.

Mettete in una picciola cazzarola qualche prugnolo fresco se si trova, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di farina, bagnate con fiore di latte, e un poco di consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate bollire a picciolo fuoco, passate la salsa al setaccio, e servitela con petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente, e spremuto.

Salsa Roberta.

Tagliate delle cipolle in dadini, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, fategli prendere un bel color d'oro, mo-

ven-

vendole spesso, bagnatele metà culì, e metà biondo di mongana, o altro brodo buono poco colorito, sale, pepe schiacciato; fatele bollire una mezza ora a picciolo fuoco, che si riduca al punto di una salsa, e servitela con un filetto d'aceto, e un poco di mostarda.

Salsa alla Mostarda.

Mettete in una picciola cazzarola tanto culì, quanto vi bisogna per una salsa, aggiungeteci un poco d'aceto consumato, mostarda, sale, pepe schiacciato, fatela scaldare senza bollire.

Salsa alla Nonette.

Tagliate in dadini un poco di magro di vitella, e di prosciutto, peneteli in una cazzarola con un poco d'olio buono, quattro prugnoli freschi, se vi sono, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta, due garofani, uno spicchio d'aglio, e la quarta parte di una foglia di alloro; passate il tutto sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con biondo di mongana, la quantità che ne avete di bisogno, o altro brodo chiaro colorito; fate bollire a piccolo fuoco, quando la carne sarà cotta, digrassate, e passate al setaccio.

Salsa al Verd Galant.

Prendete cerfoglio, dragoncello, pimpinella, petrosemolo, lavate il tutto, e spremete bene, pestate nel mortajo ben fino, stemperate con un bicchiere di consomè, o altro brodo buono bianco, passate alla stamina, e stringete bene acciò n'esca tutto il sugo; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il

il cuoco, senza bollire, e servite con sugo di limone.

Salsa Piccante.

Fate sudare sopra il fuoco, e un poco attaccare in una cazzarola, con un poco d'olio, delle fette di vitella, e prosciutto, aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì, e aceto bianco un poco consumato, uno spicchio d'aglio, due garofani, sei coriondoli, poco sale, e pepe schiacciato, fate bollire un' ora a picciolo fuoco, e consumare al punto di una salsa, digrassatela, che sia di buon gusto, e passatela al setaccio.

Salsa al Sultano.

Tagliate in dadini magro di mongana, o vitella, prosciutto, cipolla, carota, panè, e una mezza testa di sellero; passate il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; quando principia a rosolare, aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino buono bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì di mongana, o altro culì, e restoran, o altro brodo buono colorito, aggiungeteci inoltre uno spicchio d'aglio, tre scalogne, due garofani, sei coriandoli, due fette di limone senza scorza, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco. Quando la carne sarà cotta, digrassate, passate al setaccio, e servite con un poco di petrosemolo trito, imbianchito all' acqua bollente e spremuto.

Salsa alla Niscion.

Prendete della salsa al sultano, ma senza essere legata col culì, ma bensì tutto restoran

o altro brodo chiaro, passatela al setaccio, e per legarla metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, e cerfoglio trito imbianchito, sale, pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, e servite.

Salsa al Reverendo.

Mettete in una picciola cazzarola un poco di scorzetta di limone verde ben trita, due cedrioletti imbianchiti e triti, un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, un poco di farina, del restoran, o altro brodo colorito, quanto basti per la salsa; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone.

Salsa alli Prugnoli.

Capate, e lavate bene dei prugnoli freschi, tritateli fini, metteteli in una picciola cazzarola, con un poco d' olio, uno spicchio d'aglio, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate col culì di mongana, o altro culì, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, fate bollire un quarto d'ora, digrassate, levate il mazzetto, l'aglio, il limone, e servite.

Salsa all' Arancio.

Mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, di pan[illegible], di radica di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d aglio, due garofani, un poco d' olio; fate sudare sul fuoco, e un poco attaccare, bagnate la metà culì, e la metà restoran, o altro brodo colorito, sale, e pepe, schiacciato; fate bollire dolcemente. Quando

la

la carne sarà cotta, e consumata la salsa al suo punto, digrassate, e passate, al setaccio; aggiungeteci zeste d'arancio, che bolla ancora un momento, e servite con sugo di due aranci.

Salsa chiara all' Arancio.

Prendete una picciola cazzarola poneteci biondo di mongana, o altro brodo chiaro, poco colorito, la quantità che vi bisogna per una salsa; aggiungeteci zeste di arancio come sopra, sale, pepe schiacciato; fate bollire un momento, e servite col sugo di due aranci. La medesima salsa si fa anche col culì, in luogo del biondo di mongana.

Salsa alli Tartufi.

Mondate, e lavate bene quattro, o cinque tartufi, tagliateli in fette, e poscia con una picciola stampa, formatene tante stelle, o rosette; mettete in una picciola cazzarola un cucchiajo d'olio, uno spicchio d'aglio, un poco di scalogna e petrosemolo trito, un pezzetto di prosciutto; passate sopra il fuoco, poneteci li tartufi, passateli ancora, aggiungeteci due cucchiaj di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, stemperateci un alice trita; bagnate col culì, e un poco di brodo colorito, quanto vi basta per una salsa; oppure un pochino di farina, e bagnate con brodo colorito, sale, e pepe schiacciato; fate bollire a picciolo fuoco un quarto d'ora, digrassate, levate il prosciutto, l'aglio, e servite con sugo di limone.

Salsa all' Anitra.

Ponete in una picciola cazzarola biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, sale,

pepe schiacciato ; fate consumare al punto di una salsa , aggiungeteci il sugo di due aranci, fate scaldare senza bollire , e servite . Potete farla anche al culì .

Salsa alli Selleri .

Prendete il mezzo più bianco dei selleri, la quantità che ne avete di bisogno per una salsa , lavateli , e tagliateli fini , allessateli all'acqua bollente , passateli alla fresca , e spremeteli bene ; abbiate una cazzarola con un pezzo di prosciutto , e un pezzo di butirro , quando sarà squagliato metteteci li selleri , sale pepe , fino , noce moscata , passate sopra il fuoco fintantochè si attacchino alla cazzarola , sbruffateci un poco di farina , bagnate metà sugo , e metà fiore di latte , fate bollire dolcemente , che il colore sia biondo , e la salsa di buon gusto , levate il prosciutto , e servite . Potete anche bagnarli col culì , ma senza farina .

Salsa alla Belle Vue .

Questa non è che una salsa chiara , la quale nel momento di servire si varia con qualche cedrioletto , o tartufo , o altro trito .

Salsa Turnè .

Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di manzo , o di vitella , o altro brodo colorito , quanto vi bisogna per la salsa ; fate stringere e bollire un momento sopra il fuoco , e servitele con un buon sugo di limone . Vi potete aggiungere , se volete capperi fini interi , o tartufi in fette cotti a parte con un poco di butirro .

Sal-

Salsa alla Scalogna .

Mettete in una picciola cazzarola della scalogna trita , con metà biondo di mongana , o altro brodo colorito , e metà sugo di manzo , o vitella , la quantità che vi bisogna per una salsa , aggiungeteci sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite con sugo di limone .

Salsa al Petrosemolo .

Imbianchite all' acqua bollente del petrosemolo trito , versatelo in un setaccio , spremetelo bene , mettetelo in una picciola cazzarola con biondo di mongana , o altro brodo chiaro poco colorito , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite con sugo di limone . Potete farla anche col cerfoglio .

Salsa alli Cedrioletti .

Prendete dei cedrioletti sotto aceto , mondateli , e tagliateli in filetti , o dadini ; metteteli in una picciola cazzarola con culì quanto basti , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un momento , e servite con sugo di limone ; o un filetto d' aceto .

Salsa al Culì di Rape .

Tagliate le rape come picciole noci , fatele friggere nello strutto vergine bollente di bel color d'oro , scolatele , e ponetele a cuocere con restoran , o altro brodo buono colorito , e un pezzo di prosciutto . Quando saranno cotte , e il brodo quasi consumato , scolatele , e passatele al setaccio , o alla stamina , aggiungeteci un poco di culì , che sia color d'oro , sale , e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente , e consumare al suo punto ; nel momento di servire met-

metteteci un poco di mostarda, e un filetto d' aceto.

Salsa al Culì di Carote.

Mondate le carote gialle, imbianchitele un momento all' acqua bollente, e tagliatele in fette, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, passatele bene sopra il fuoco acciò prendano sapore, bagnatele con restoran, o altro brodo colorito, fatele cuocere dolcemente, e che consumi il brodo, scolatele, passatele al setaccio, o stamina, aggiungeteci culì di mongana, o altro culì, ovvero fiore di latte, fatelo consumare, e che sia legata la salsa quanto basti. Se la bagnate col culì in tal caso vi porrete nel servirla, un poco di mostarda, pepe schiacciato, e un filetto d' aceto. Se poi la bagnate col fior di latte, allora nel momento di servire, ci metterete una liason di due, o tre rossi d' uovi freschi, e un pochetto di zucchero. Il medesimo potete fare alla salsa al culì di rape; come anche volendone fare di zucca bianca, o gialla; queste si cuociono in piccioli pezzetti, con un pezzo di butirro, e sale, quando sono cotte, si scolano bene, vi si aggiunge fiore di latte, si passa la salsa al setaccio, o stamina, si fa bollire ancora qualche poco, e si serve legata con una liason, e un pezzetto di zucchero in pane.

Salsa al Culì di Pomidoro.

Vedetelo all' articolo dei culì *pag.* 14. Questo si serve nella stessa maniera; ma talvolta vi si aggiunge una liason di due, o tre rossi d'uovi freschi, fiore di latte, e un pezzetto di zucchero in pane.

Sal-

Salsa alla Tartara.

Maneggiate un pezzo di butirro, con un poco di mollica di pane grattata fina, scalogna, petrosemolo, cipolletta novella, il tutto trito; ponete in una picciola cazzarola con un bicchiere di restoran, o altro brodo colorito, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, sale, pepe schiacciato, fate bollire, e stringere sopra il fuoco, che non sia troppo densa, e servite con buon sugo di limone.

Salsa alla Condè.

Ponete in una cazzarola una fetta di prosciutto, dadini di vitella, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d'erbe diverse, con un pezzo di butirro, due garofani, fate sudare sopra il fuoco, e un poco attaccare, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, aggiungeteci biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, un cucchiajo d' olio buono, sale, e pepe schiacciato, fate cuocere a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone,

Salsa al Culì di Fagioli bianchi.

Allorchè li fagioli saranno cotti nell'acqua, prendete una cazzarola, con un pezzo di butirro, e un poco di farina, ponete sopra un fuoco leggiero, fategli prendere un bel color d' oro, aggiungeteci mezza cipolla trita, e ben spremuta, quando sarà anch'essa color d'oro, bagnate con sugo di manzo, o di vitella, fate consumare per metà a fuoco allegro, moyendo

spes-

spesso acciò non s' attacchi , scolate li fagioli quella quantità , che richiede la salsa , poneteli nella salsa suddetta con sale , pepe schiacciato , fateli cuocere un' ora dolcemente ; allorchè avranno preso sufficiente sapore , passateli al setaccio , o stamina , che la salsa sia color d'oro , e legata quanto basti ; nell' atto di servire , poneteci un buon filetto d' aceto , e un poco di mostarda , se volete .

Salsa alla Polacca .

Quando avrete levati i petti , e le coscie, a qualche starna , o pernice , o beccaccia , o altro selvaggiume , prendetene le carcasse , pulitele bene , e rompetele in più parti , ponetele in una cazzarola con un poco d' olio , qualche scalogna , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolo , uno spicchio d' aglio , la quarta parte di una foglia di alloro , timo , basilico , una cipolletta con due garofani , passate sopra il fuoco , fate alquanto asciugare , aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate la metà restoran , o altro brodo colorito , e la metà culì di mongana , o altro culì , sale , e pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco ; quando sarà consumato al suo punto , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone .

Salsa al Blù Celeste .

Abbiate un verde di petrosemolo , cerfoglio , dragoncello , pimpinella , verde di cipolletta novella, imbianchito tutto, spremuto, e pesto bene, stemperatelo con un poco d' Italiana bianca , o culì bianco , sale , pepe schiacciato , noce moscata, ponetelo in una cazzarola sopra il fuoco senza

za bollire, passatelo al setaccio, che la salsa sia di un bel color verde, e in servirla scaldatela al Bagno maria.

Salsa alla Principessa.

Mettete in una picciola cazzarola un cucchiajo d' olio buono, qualche fetta di prosciutto, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, un garofano, l'ottava parte d' una foglia di alloro; passate sopra il fuoco, e fate prendere un color d' oro, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì di mongana, o altro culì. Se la volete chiara in luogo del culì, poneteci il biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone.

Salsa al Pere-Ninon.

Tritate ben fino qualche fegatino di pollo, o di selvaggiume, ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro, petrosemolo, scalogna, quattro foglie di dragoncello, un poco di basilico, una cipolletta novella, il tutto trito fino; passate sul fuoco, quando il tutto sarà cotto, pestate nel mortajo, passate al setaccio, stemperate con un poco di culì, e restoran, o altro brodo colorito, aggiungeteci sale, pepe, schiacciato, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere sul fuoco, e servitela con sugo di limone.

Salsa alla Rena.

Ponete in una cazzarola un pezzetto di mollica di pane, con un poco di consomè, o altro brodo buono bianco, fate stringere sopra il fuoco

co-

come una panata. Pestate bene nel mortajo sei mandorle dolci, aggiungeteci un poco di petto di pollo arrosto, la panata sudetta, due rossi d' uova toste, stemperate con un bicchiere di fiore di latte, che abbia bollito, passate al setaccio, che sia giusta di sale, e legata giustamente. Per servirla scaldate al Bagno maria.

Salsa Russa alla Cakcina.

Prendete delle lattughe cappuccine, levategli tutte le foglie, lavatele bene, e allessatele quasi a cottura, spremetele, e dategli quattro, o più tagli, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, fiore di latte passato al setaccio, culì, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fate bollire mezz' ora a fuoco lento, e consumare al suo punto, e servite sotto a qualunque carne salata di Lingua, Prosciutto, o altro, come si dirà in appresso.

Salsa all' Ivoare.

La salsa all' Ivoare non è altro che il fondo di una picciola bresa bianca ben fatta, la quale si forma col fondo della carne, che si vuol servire; cioè Tocchini, Pollarde, Pollastri, Coscie, Ali, ec. come si dirà all'articolo della Polleria *Tom. II. Cap. IV.*

Salsa Russa alla Petroffe.

Tagliate dell' indivia, come la lattuga, allessatela bene, spremetela, dategli qualche taglio, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sugo di manzo, e fiore di latte passato al setaccio, sale, pepe fino, e noce moscate; fate bollire, e consumare al suo punto, e servite come sopra. Colla lattuga Romana potete fare lo stesso.

Sal-

Salsa Russa alla Ropesce.

Prendete dei piedi d' indivia , allessateli , e tagliateli le teste , spremeteli bene , metteteli in una cazzarola con un buon pezzo butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe fino , e noce moscata , fate bene asciugare sopra il fuoco , e un poco attaccare alla cazzarola , movendo spesso , bagnate con sugo di manzo , o di vitella carico di colore , fate bollire dolcemente , che consumi al punto di una salsa , levate il prosciutto , e servite .

Salsa al Culì di Cipolla .

Tagliate in fette sei , o sette cipolle , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , passate sul fuoco , fategli prendere un bel color d' oro , aggiungeteci un pezzo di prosciutto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culì di mongana , o altro culì , e un poco di restoran , o altro brodo buono colorito , sale , pepe schiacciato , un mazzetto d' erbe diverse con due garofani , fate bollire a fuoco lento fintantochè consumi al suo punto , levate il prosciutto , il mazzetto , digrassate , e passate al setaccio , o stamina , che la Salsa sia sufficientemente legata , e di buon gusto . Nel momento di servire metteteci un filetto d' aceto , e un poco di mostarda . Potete ancora farla in altra maniera , cioè quando le cipolle avranno preso sufficiente colore , poneteci un poco di farina , e metà sugo di manzo , o di vitella , e metà fiore di latte , e finitela come la precedente .

Salsa verde all' Olandese.

Capate, e lavate, petrosemolo, cerfoglio, dragoncello, pimpinella, spremete bene, e pestatele nel mortajo, stemperatele con un poco di consomè, o altro brodo bianco, passatele alla stamina ben forte, acciò n' esca tutto il sugo, ponete questo sugo in una cazzarola, con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco senza bollire, e servite con sugo di limone.

Salsa al Sugo chiaro.

Questa salsa la farete con qualsivoglia sugo, di manzo, di vitella, di castrato, o di mongana, che sia ben fatto, biondo, e chiaro; ci porrete scalogna trita ben lavata e spremuta, ovvero cipolletta novella anch' essa trita e lavata come sopra, o rocombole, o sivette, una fetta di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, e servito levando il limone.

Salsa Biela Russa.

Mettete in una picciola cazzarola tanto fiore di latte per quanto avete bisogno di salsa, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, sale, noce moscata. Fate stringere sopra il fuoco e bollire un momento, acciò non senta la farina, osservando che non sia troppo legata, e servite questa salsa sopra a qualunque Pudino all' Inglese, cotto alla Salvietta.

CAPITOLO SECONDO.

Del Manzo .

Cognizioni del Manzo .

Questo animale sparso ne' due Continenti , è tanto necessario all' uomo per la sua utilità domestica, quanto per il suo nutrimento. Di tutti gli animali de' quali si fa uso per il servizio della Tavola , il manzo è quello , che stabilisce il sodo fondamento dell'Arte della cucina , sia per il brodo , sia per il sapore , e sia per la sostanza della sua carne . Esso forma il principale nutrimento di tutti i Popoli della Terra . La sua carne salata , e sfumata , serve a diverse Nazioni , come la Russia , e l' Inghilterra , a farne non solo un gran commercio , ma ancora per servirsene nei lunghissimi viaggi di mare .

I migliori manzi che noi abbiamo , sono quelli che ci vengono recati dal Territorio di Perugia , detti *Bovi Perugini* , ed alcuni delle Tenute del nostro Agro Romano . Quanto ad altri Stati d'Italia , quelli della Toscana , e della Lombardia sono i migliori ; benchè il Piamonte , li Stati di Genova , e di Venezia , non manchino di buoni ed ottimi manzi . Anche in Napoli , e Palermo si hanno nell'Inverno degli eccellenti manzi .

Ma siccome quest' animale non si uccide nella cucina , che in occasioni molto estraordinarie , così è necessario di conoscere la di lui carne ; imperocchè il più delle volte i macellaj vendono la carne di Vacca , sotto il nome popolare di *Carne di Vaccina* . Per

Per scegliere dunque della buona carne di manzo, bisogna osservare che sia d' animale giovane, ben coperta di grasso, e di un color cremisi. Le parti, che si servano alla cucina sono, il Cervello, il Palato, la Lingua, gli Schinali, il Grasso, i Piedi, e la Trippa. Nel quarto d'avanti la Spalla, le Coste, il Petto, li Tenerumi del petto, l' Armone, e il Collo. In quello di dietro la Noce, ossia Scannello, la Culatta, la Coscia, il Lombo, il Filetto del lombo, la Coda, e il Midollo. Si tralasciano diversi altri tagli, non essendone necessaria la spiegazione. Bisogna mettere in opera prima d' ogni altra cosa il Cervello, gli Schinali, il Palato, e la Trippa; le altre parti richiedono di essere infrollite per qualche giorno, ma bensì più l' Inverno, che l' Estate.

La Lingua dev' essere infrollita, come la carne. I Palati si debbono porre subito in opera, e bisogna sceglierli bianchi, grassi, e senza durezze, quelli che sono sottili, e gialli nell' estremità sono ordinariamente di vacca. La Trippa dev' essere bianca, grossa, e grassa. Il Grasso di manzo dev' essere posto in opera freschissimo.

Lingua di Manzo alla Poele.

Antrè = Prendete una bella lingua di manzo, lavatela, e tagliategli la regaglia da capo, fatela allessare una mezz' ora all' acqua bollente, passatela alla fresca, lardatela di grossi lardelli di prosciutto per traverso, fatela cuocere in una poele, che vi abbia già servito per cuocere la polleria, o brefatela come alla Senteminult con qualche fetta di lardo e prosciutto; quando sarà cotta levategli la pelle, e tagliatela in mezzo per lungo, senza totalmente dividerla, ponetela so-

pra

pra il piatto, e servitela con una salsa di Capperi, che troverete all'articolo delle salsa *pag.* 81.

Lingua di Manzo alla Senteminult.

Antrè = Prendete una lingua di manzo, tagliategli la regaglia, allessatela un quarto d'ora, poi lardatela per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, fatela cuocere con brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, sale, pepe sano, qualche garofano, cipolla, carota, e panè, in fette, un mazzetto di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, timo, e basilico; allorchè sarà cotta, levategli la pelle, e tagliatela in mezzo per lungo senza dividerla del tutto; ponetela sopra un piatto, stendeteci sopra una Senteminult, panatela di mollica di pane ben fina, fategli prendere un bel colore d'oro al forno, e servitela con sotto una salsa al culì di prosciutto, o altro di vostro genio, con sugo di limone. Il culì vedete alla *pag.* 7. e la Senteminult *pag.* 20.

Lingua di Manzo Panata.

Orduvre = Quando la lingua di manzo sarà cotta, e tagliata, come la precedente, ungetela con butirro squagliato, mescolato con rosso d' uovo, sale, e pepe schiacciato, panatela tutta di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel colore alla gratella, o al forno, e servitela con sotto una salsa alla scalogna, con un buon sugo di limone, che troverete alla *pag.* 91.

Lingua di Manzo Agro-dolce.

Antrè = Fate cuocere una lingua di manzo, lardata per traverso di lardelli di prosciutto, in una bresa, come alla Senteminult, aggiungendoci soltanto qualche fetta, di lardo e prosciutto, oppure

pure in una poele, ove di già abbiano cotto dei polli; imperocchè per cuocere, Lingue, Teste Piedi, Orecchie di Manzo, di Mongana, di Cignale, di Majale ec. come anche grossi Gallinacci in adobbo, o rifreddi, Manzo alla bresa ec. si mette in opera detta poele, come si pratica in tutte le buone cucine, e specialmente per quelle carni, che richiedono del nutrimento. Quando la lingua sarà cotta, levategli la pelle, e tagliatela in mezzo per lungo, mettetela in una salsa Agro-dolce, che troverete alla *pag.* 77., acciò prenda sapore, fategli fare qualche bollo, aggiungeteci un poco di culì, se bisogna, e servitela con poca salsa.

Lingua di Manzo al Naturale.

Orduvre = Allessate una lingua di manzo un quarto d'ora, poi lardatela di lardelli di lardo, e fatela cuocere nella marmitta dell'Allesso, ovvero con acqua, sale, una carota, un mazzetto di erbe, una cipolla con tre garofani. Quando sarà cotta, levategli la pelle, dividetela in mezzo per lungo, e servitela con petrosemolo intorno; oppure con petrosemolo, e scalogna trita, sale, pepe schiacciato, un poco di sugo di manzo, e sugo di limone.

Lingua di Manzo alle Cipollette.

Antrè = Allessate, e lardate di lardelli di prosciutto, una lingua di manzo, fatela cuocere in una bresa leggiera, o in una poele; quando sarà cotta, levategli la pelle, spaccatela in mezzo per lungo, e servitela con un ragù di cipollette, che troverete all'articolo dei Ragù, *Tom. IV. Cap. I.* ovvero con una salsa alli cedrioletti, che troverete allo stesso Capitolo.

Lin-

Lingua di Manzo al Forno.

Orduvre = Quando sarà cotta la lingua di manzo, come la precedente, levategli la pelle, tagliatela per lungo in quattro fette eguali, panatele, come alla Senteminult, e ponetele sopra un piatto, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitela con una salsa al culì di Pomidoro, ovvero una salsa chiara all'Agresto, che potete vedere all' articolo delle salse. Le lingue di manzo fresche sono poche in uso nella buona cucina; preferendosi sempre le Sfumate, Furrè, e allo Scarlatto, come si dirà all' articolo dei Rifreddi, *Tom. VI.*, non ostante si possono servire, dandogli un poco di nitro, e sale comune per cinque, o sei giorni, poi lavarle bene, lardarle, e cuocerle in una buona bresa, e servirle con qualunque salsa Piccante, o Ragù, o salsa d'Erba, che vorrete.

Lingua di Manzo in Fricandò.

Antrè = Fate sgorgare, e imbianchire all'acqua bollente una lingua di manzo, ponetela poscia in una marmitta, con brodo, qualche fetta di lardo, una cipolla, una carota, un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di alloro, due spicchi d' aglio, un poco di basilico, quando sarà cotta più della metà tiratela fuori, levategli la pelle, e piccate tutto il di sopra di minuto lardo, prima che sia del tutto fredda, fatela finire di cuocere in una cazzarola, come un fricandò, glassatela, e servitela con sotto una salsa Russa alla Cakcina, che troverete alla *p. 96.*

Lingua di Manzo alla Povvrada.

Antrè = Questa si prepara nella stessa maniera, che la precedente, solo, che quando sarà

piccata, in luogo di farla cuocere come l' altra, si pone allo spiedo, e si fa finire di cuocere di un bel color d' oro, e la servirete con una salsa alla Poevrada, che troverte alla *pag.* 70.

Lingua di Manzo agli Spinaci.

Antrè = Fate cuocere una lingua di manzo, lardata per traverso di lardelli di prosciutto, con brodo, qualche fetta di lardo, e di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, una panè, un mazzetto d'erbe diverse, mezza foglia di alloro, tre scalogne, timo, basilico, e pepe sano. Prima peraltro si deve allessare, per una mezz' ora avanti di lardarla e porla in detta bresa, e di lasciarla ancora quanto basti all' acqua tiepida. Quando sarà cotta, levategli la pelle, se non è furrè, tagliatela in mezzo per lungo, e servitela sopra una salsa di Spinaci, che troverete alla *pag.* 76.

Lingua di Manzo in Certrosa.

Antrè = Abbiate una lingua di manzo rifredda senza essere lardata. Prendete dei cavoli Bolognesi la quantità necessaria, tagliateli in quattro parti, lavateli, e allessateli, passateli all' acqua fresca, tagliategli il fusto di mezzo, e formatene tanti grossi mazzetti legati. Prendete una cazzarola, poneteci nel fondo delle fette di manzo, di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carote, due spicchi d' aglio, aggiustateci sopra li mazzetti de' cavoli, aggiungeteci, sale, pepe fino, e spezie fine, coprite con fette di lardo, di prosciutto, di cipolle, di carote, fette di manzo, dovendo essere bresati tanto sopra, come sotto. Ponete la cazzarola sul fuoco, fate alquanto sudare, bagnate con brodo ge-

generale, che non sia digrassato, e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; potete aggiugnervi qualche buona salciccia, se l'avete, o un pezzo di ventresca. Prendete una cazzarola della grandezza dell'Antrè, che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo di una grossezza eguale, che non soprapponganno l'una coll'altra; sopra detto lardo, guarnite tanto il fondo, che all' intorno di fette di lingua rifredda, di un bel color cremisi, e tagliate con eguaglianza, tramezzatele con cipolline, e carote intagliate, cotte prima in un buon brodo bianco, dovendo formare una simitria dentro la cazzarola. Tirate fuori li cavoli dalla bresa, che sieno caldi, poneteli sopra un panno pulito, scioglieteli, e spremeteli bene uno per volta, involtandoli nello stesso pannolino, e torcendoli alquanto; poneteli nella cazzarola, che avete preparata, tramezzandoli con qualche fetta di lingua; allorchè sarà piena, prendete una salvietta pulita a quattro doppj, mettetela sopra la cazzarola premendo alquanto acciò n'esca qualche poco di umido se vi fosse, fate cuocere una mezz' ora ad un forno temperato. Un poco prima di servire tirate fuori la cazzarola, rivoltatela sopra il suo coperchio, e lasciatela così qualche poco, acciò scoli il grasso. Nel momento di servire alzate la cazzarola, levate le fette di lardo, scolate bene la Certrosa, ponetela sul suo piatto, e servitela con sopra una salsa alla Spagnuola, che troverete alla *pag.* 65.

Lingua di Manzo in Tortiglie.

Antrè = Tagliate in fette per traverso una lingua di manzo rifredda, che le fette siano tutte

tonde nella stessa guisa, abbiate una farsa di Chenef che troverete al *Tom. IV. Cap. I.*, stendetene un mezzo dito nel piatto che dovete servire. prendete le rotelle di lingua, formate un tortiglié sopra la farsa di Chenef, che non passi il brodo del piatto, d' una fetta di lingua ritta, e un poco di farsa tramezzo, in maniera che formi un buco in mezzo del piatto. Coprite con fette di lardo cotte in qualche bresa, e un foglio di carta; fate cuocere a un forno temperato. Nel momento di servire levate il lardo, scolate il grasso, e guarnite intorno di cipolline grosse come noci moscate, cotte con buon brodo, o consomè, e un pezzetto di prósciutto; nel buco di mezzo vi porrete un ragù di animelle, o melè, che troverete ambidue all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, e servite con un poco di salsa alla Spagnuola e sugo di limone sopra il tortiglié, e cipolette.

Lingua di Manzo in Sortù.

Antrè = Coprite una cazzarola di fette di lardo come quella della lingua di manzo in Certrosa; abbiate una lingua un poco calda cotta in una buona bresa, tagliatela in filetti per lungo della grossezza degli schinali di manzo, che avrete anche pronti, e imbianchiti; fate un giro in fondo della cazzarola di un filo di schinale, ed uno di lingua, e così di mano in mano fintantochè la cazzarola sarà tutta guarnita, tanto nel fondo, come all' intorno. Abbiate una farsa di Chenef come la precedente, mettetela tutta all' intorno alla grossezza di un pollice, poneteci in mezzo un ragù di animelle, o di piccioni, cuoprite col rimanente della farsa, fate cuocere al for-

forno. Quando sarà il momento di servire, rivoltate il Sortù sopra un coperchio, scolatene il grasso, levate le fette di lardo, posatelo leggermente sopra il piatto, acciò non si rompa, e servitelo con una salsa Spagnuola, che troverete alla *pag.* 65.

Lingua di Manzo alli Cavoli.

Antrè = Fate rinvenire nell' acqua una lingua di manzo come le precedenti, allessatela una mezz' ora, e lardatela per traverso di lardelli di lardo; fatela cuocere dolcemente in una buona bresa leggiera; quando sarà cotta, levategli la pelle, tagliatela in mezzo per lungo, ponetela sopra il piatto, guarnitela di mazzetti di cavoli preparati come per la Certrosa, e servitela con una salsa all' Italiana rossa, che trovarete alla *pag.* 65.

Lingua di Manzo in ogni maniera.

Antrè = La lingua di manzo o piccata di minuto lardo come un fricandò, o lardata per traverso di lardelli di lardo, o di prosciutto, oppure di tutte e due le sorti, si possono servire con qualunque Salsa, Ragù, Purè, o Erbe. All'articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora qualche poco.

Cervello di Manzo.

Orduvre = Questo si prepara esattamente come quello della Vitella, della Mongana, dell' Agnello, del Capretto, e del Abbacchio, di quello del Castrato, e del Majale non se ne fa molto uso. Onde al Capitolo della Vitella mongana, troverete la maniera di apprestarlo.

Palati di Manzo alle Pulette.

Orduvre = Prendete quattro, o sei palati di manzo, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, cambiategliela più d' una volta, e finalmente mettete la cazzarola sopra il fuoco andandoli sempre movendo fintantochè vedrete che si distacca la pelle; allora tirateli indietro, e ad uno per volta col coltello raschiatela, che si staccherà con ogni facilità, e passateli all' acqua fresca; ciò devesi praticare in tutti i palati. Fateli poscia quasi cuocere con brodo generale e poco sale, indi tagliateli in mostacciuoli, o grossi filetti, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di sale, una cipolla con due garofani, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di farina, bagnateli con metà brodo, e metà consomè, o altro brodo bianco; fateli bollire a picciolo fuoco. Quando saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassate, prendete una cucchiaja, levate pezzo per pezzo i palati, poneteli in altra cazzarola, e passateci unitamente la salsa per setaccio; ciò si fa per maggior pulizia. Allorchè volete servirli, legateli con una liason di tre rossi d' uova fresche stemperati con un poco di fiore di latte, e sugo di limone.

Palati di Manzo alla Senteminult.

Orduvre = Quando li palati di manzo saranno puliti, e mezzo allessati, metteteli a cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, fette di prosciutto, di carote, di cipolle, di panè, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, con due garofani, sale, bagnateli con brodo generale, e fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, ponete-

neteli sopra un piatto, conditeli con un poco di sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; allorchè saranno quasi freddi aggiungete un rosso d'uovo nel butirro, ungete bene i palati sotto, e sopra, e panateli con mollica di pane grattata fina; fategli prendere un bel colore sulla gratella, e serviteli con sugo di limone, e una salsa chiara al Dragoncello, oppure alla Scalogna. La maniera di farle vedete all'articolo delle Salse.

Palati di Manzo all' Inglese.

Orduvre = Prendete dei palati di manzo ben puliti, e cotti in una bresa come la precedente, spaccateli in mezzo nella loro grossezza come due fette di lardo, farsiteli con una farsa di Chenef, oppure con un Salpiccone ben fino, involtateli propriamente, e nel momento di servire intingeteli in una pastella, fateli friggere nello strutto di un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto. Si possono ancora dorare, panare, e friggere di bel colore.

Palati di Manzo in Crocchetti.

Orduvre = Allorchè i palati di manzo saranno puliti, e cotti del tutto in una bresa, tritateli ben fini; prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, e un poco di farina, ponetela sopra il fuoco, quando sarà squagliato aggiungeteci metà fiore di latte, e metà consomè, o altro brodo bianco, tartufi, prugnoli, prosciutto che abbia un poco sudato in una picciola cazzarola, il tutto trito fino, uniteci li palati di già tritati, sale, pepe schiacciato, e un poco di noce moscata; fate cuocere al suo punto di consistenza; ed allorchè la dose sarà fredda formatene de' piccioli Crocchetti grossi

co-

come noci moscate, infarinateli, bagnateli con uovo sbattuto, e panateli di mollica di pane ben fina. Osservate che siano tondi, e tutti eguali. Nel momento di servire fateli friggere nello strutto ben caldo, acciò prendono subito un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto.

Palati di Manzo in Marinada.

Orduvre = Cotti che saranno in una buona bresa i palati di manzo li tagliarete in quattro, o sei pezzi, li marinerete con sale, pepe schiacciato, cipolla in fette, una foglia di alloro, fusti di petrosemolo, basilico, uno spicchio d'aglio, e aceto. Quando dovrete servire levateli dalla marinada, asciugateli, metteteli in una pastella, e fateli friggere di un bel color biondo, guarniteli di petrosemolo fritto.

Palati di Manzo al Sultano.

Orduvre = Allorchè i palati di manzo saranno ben puliti, e cotti in una bresa, tagliateli con un taglia paste in rotelle tonde tutte eguali, tagliate altrettante rotelle di mollica di pane, e fatele friggere ben bionde nel butirro, o nello strutto. Prendete il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra le rotelle di palato, e sopra ad ogni rotella poneteci una fetta di pane fritto, mettete un poco di salsa al Sultano in fondo del piatto, e fate mittonare sopra un fuoco lento, il piatto coperto. Nell'atto di servire versate il resto della salsa sopra ad ogni rotella di pane, e servite con sugo di limone. La Salsa vedetela alla *pag.* 87.

Palati di Manzo in Trippa.

Orduvre = Quando li palati di manzo saranno cotti in una bresa, o con acqua, sale, una cipolla con due garofani, e un mazzetto d'erbe diverse, tagliateli in sei pezzi per ciascheduno,

passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sale, pepe schiacciato, noce moscata; bagnate con un poco di culì, e fateli mittonare dolcemente un' ora sopra la cenere calda. Prendete poscia il piatto, che dovete servire, metteteci nel fondo la metà della salsa dei palati, e sopra parmigiano grattato mescolato con qualche frondina di menta, aggiustateci i pezzi di palato, ricoprite col resto della salsa, e con parmigiano grattato; ponête il piatto coperto sopra la cenere calda, e servite con crostini di pane fritti intorno. Osservate che la salsa deve essere poca.

Palati di Manzo al Parmigiano.

Orduvre = Quando i palati di manzo saranno cotti, e raffreddati, tagliateli per traverso in fette larghe due dita; tagliate ancora altrettante fette di mollica di pane della stessa grandezza, che farete friggere nel butirro d' un color biondo, mettete in una cazzarola un pezzetto di butirro, un poco di culì, altrettanto fiore di latte passato al setaccio, sale, e pepe schiacciato; fate stringere sopra il fuoco, ponete la metà di questa salsa nel fondo del piatto, che volete servire, e del parmigiano grattato sopra, poi aggiustateci sopra le fette de' palati, e le fette di pane tramezzate una coll' altra alzate per coltello, versateci sopra per tutto il restante della salsa, e spolverizzate di parmigiano grattato; fate prendere al forno un bel colore, e servite.

Palati di Manzo in Menù Droet.

Antremè = Prendete due cipolle, tagliatele in filetti, ponetele in una cazzarola, passatele sopra il fuoco con un pezzo di butirro; allorchè saran-

no

no color d'oro, aggiungeteci dei palati di manzo cotti in una bresa, e tagliati i filetti per traverso, bagnate con un poco di culì, e restoran, o altro brodo colorito, fate bollire dolcemente, aggiungeteci un poco di sale, pepe schiacciato, e noce moscata; nel momento di servire un poco di mostarda, e un buon filetto d' aceto. Serviteli con crostini fritti intorno.

Palati di Manzo alla Mariette.

Orduvre = Fate cuocere quattro palati di manzo per lo spazio d'un'ora con acqua, e sale, indi spaccateli in due parti, come due fette di lardo, ponete tramezzo a ciascheduna fetta un Salpicone crudo, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucite tutto all'intorno i due mezzi palati, come se fossero interi, aggiustateli propriamente in una cazzarola con brodo, poco sale, un mazzetto di erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, due fette di carota, due scalogne, coprite con un foglio di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotti, e che dovete servire, accommodateli sopra il piatto ben scolati, scioglieteli, e serviteli con una salsa alla Mariette, che troverete alla *pag. 79.*

Palati di Manzo alla Provenzale.

Orduvre = Abbiate dei palati di manzo cotti in una bresa, tagliateli in filetti per traverso, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, scalogne, cippola, petrosemolo, prugnoli, qualche foglia di dragoncello, il tutto trito ben fino, un cucchiajo d' olio, uno spicchio d' aglio, fate mittonare sopra il fuoco un quarto d' ora, aggiungeteci

teci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare, bagnate con un poco di culì, un poco di restoran, o altro brodo colorito, fate bollire dolcemente; quando la salsa è consumata al suo punto, digrassate, levate l'aglio, e servite con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Palati di Manzo alle Cipollette.

Orduvre = Questi si fanno come quelli al Parmigiano, colla sola diversità, che in luogo di tramezzare i filetti di palati con le fette di pane fritte, si tramezzano con delle cipollette d'inverno cotte in un brodo buono bianco, e un pezzetto di prosciutto. Il resto si finisce precisamente come l'altro.

Palati di Manzo in Escaloppe.

Orduvre = Abbiate dei palati cotti con acqua, e poco sale, nettateli bene dei nervi, e tagliateli in fette assai fine. Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro, guarnite il fondo di fettine di prosciutto, e sopra aggiustateci le fette de' palati, con petrosemolo, cipolla, scalogna, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, una punta d'aglio, il tutto trito ben fino, niente sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Formate in tal guisa trè, o quattro strati; quando sarà finito, coprite di qualche fetta di lardo, e un foglio di carta. Fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, levate il lardo metteteci un poco di culì, e un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito; fate ancora bollire dolcemente qualche poco, digrassate, e servite a corta salsa, con sugo di limone, e crostini fritti intorno. *Fa-*

Palati di Manzo alla Ravigotte.

Orduvre = Prendete dei palati di manzo cotti all' acqua, tagliate ciascheduno in sei pezzi eguali, e metteteli in una cazzarola, con un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse con una cipolla novella uno spicchio d' aglio e due garofani; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco bollente, fatelo consumare, sbruffateci un poco di farina, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo colorito; fate bollire a picciolo fuoco, con sale, e pepe schiacciato, digrassate, lasciate consumare al punto di una salsa legata, e allorchè sarete al momento di servire, ci aggiungerete un poco d' erbe a ravigotte, imbianchite all' acqua bollente, e tritate ben fine. Servite con crostini fritti intorno. Per il numero, e quantità di quest'erbe, vedete salsa alla Ravigotte *pag. 67.*

Palati di Manzo all' Italiana.

Orduvre = Prendete quattro palati di manzo, cotti in una bresa leggiera, spaccateli in mezzo come due fette di lardo, tagliateli propriamente all' intorno; abbiate una farsa di Gratino con qualche tartufo trito, stendetene un poco sopra a ciascuna fetta di palato, formatene otto rulade, tutte eguali, prendete il piatto, che dovete servire, stendeteci un dito di farsa nel fondo, aggiustateci sopra le rulade, copritele di una Senteminult, panatele di mollica di pane ben fina, fategli prender colore in un forno temperato, e servitele ben digrassate, e tramezzate di creste di pane fritte, con una salsa all' Italiana chiara. Nel mezzo vi potete porre un Ragù

gù, ovvero una cima di cavolo fiore cotta in un bianco. L' Italiana chiara vedete alla *pag. 66.* La farsa di Gratino al *Tom. IV. Cap. I.*

Palati di Manzo in Granata.

Antrè = Quando i palati di manzo saranno cotti in una bresa, tagliateli bene all' intorno, e lasciateli sani; prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l' Antrè, guarnite tutto il di dentro di fette di lardo, come la lingua in Certrosa; abbiate dei tartufi grossi imbianchiti, delle carote gialle, e rape, cotte nel brodo, formate una grande stella, o qualche altro disegno nel fondo della cazzarola, posateci sopra i palati, che il bello resti sopra il lardo, e trà un palato, e l'altro poneteci un gambero, o due, a' quali avrete levato la coccia, le picciole zampe, mondata la coda, e spuntate le grosse zampe, mettete intorno, e in fondo della farfa di Chenef, e in mezzo un Ragù d' animelle; coprite con altra farsa, e fate cuocere ad un forno temperato; quando la Granata sarà cotta rivoltatela sopra un coperchio, lasciatela qualche poco, acciò scoli il grasso, alzate poscia la cazzarola, levate le fette di lardo, e pian piano ponetela nel suo piatto. Bisogna avere attenzione in queste sorta di Antrè, che non si rompano quando si levano dalla cazzarola; e servite con sotto una salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che troverete alla *pag. 65.* la farsa di Chenef, e il Ragù al *Tom. IV. Cap. I.*

Palati di Manzo al Gratino.

Antrè = Abbiate sei palati di manzo cotti come li precedenti, de' quali con la sudetta farsa

sa di Chenef ne formerete sei belle rulade tutte eguali, e tagliate propriamente, stendete un dito di farsa di Gratino cruda nel fondo del piatto, che volete servire, e aggiustateci sopra le sei rulade. Fra mezzo a ciascheduna vi metterete due grosse creste di pollastro cotte in un bianco, coprite con fette di lardo cotte in qualche bresa, un foglio di carta; fate cuocere a un forno temperato per un quarto d'ora, digrassate, levate le fette di lardo, e nell' atto di servire guarnite tutto all' intorno di ovette nonnate imbianchite, pelate, e dentro molli, e versateci sopra una salsa picciola Italiana con sugo di limone; che troverete alla *pag.* 74.

Palati di Manzo in Atelette.

Orduvre = Quando i palati di manzo saranno cotti in una bresa, tagliateli in dadini tutti eguali; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, bagnate con poco culì bianco, o Italiana bianca; oppure metteteci un poco di farina e bagnate con brodo bianco; fategli fare ancora qualche bollo, poi versateli sopra un piatto, e quando saranno quasi freddi metteteci un rosso, o due d'uova, secondo la quantità de' palati, mescolate bene, e infilateli a spiedini di argento, o di legno lunghi meno di un palmo, panateli con mollica di pane ben fina; fateli cuocere alla gratella di un bel color d' oro, e serviteli con salsa alla Scalogna, e sugo di limone, che troverete alla *pag.* 91.

Palati di Manzo in Fricassè.

Orduvre = Prendete sei palati di manzo, fateli cuocere due ora con acqua, e sale, poi formate d' ogni palato quattro, o sei pezzi, poneteli

neteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un mazzetto d' erbe diverse , un pezzo di carota , un poco di sellero , uno spicchio d' aglio , sale , pepe schiacciato ; passate sopra il fuoco , sbruffateci un poco di farina , bagnate con brodo generale , fate cuocere a fuoco lento , e ridurre al punto di una salsa , digrassate , ponete i pezzi de' palati in un altra cazzarola pulita , passateci dentro la salsa col setaccio , e nel momento di servire legateli con una liason di tre rossi d'uova,sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito all'acqua bollente e ben spremuto ; guarniteli all'intorno con crostini di mollica di pane fritti nel butirro .

Palati di Manzo alli Piselli fini .

Orduvre = Tagliate sei palati di manzo in quattro o sei pezzi , e cotti come li precedenti , metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolletta novella , due garofani , una quantità sufficiente di piselli , sale , e pepe fino , passate sul fuoco , sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con restoran , o altro brodo colorito ; fate cuocere a picciolo fuoco ; e consumare al suo punto ; nel momento di servire digrassate, levate il prosciutto , e il mazzetto . Tanto questi , come i precedenti , li potete servire con crostini fritti intorno .

Coda di Manzo alli Cavoli .

Antrè = Tagliate una coda di manzo in diversi pezzi , fatela sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , poscia allessatela un momento all' acqua bollente , passatela alla fresca , mettetela in

in una marmitta, con brodo, e poco sale, ponetela al fuoco, fatela cuocere quasi due ora. Prendete un altra marmitta, poneteci nel fondo delle fette di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carota, sellero, e sopra i pezzi della coda, che levarete dal suo brodo. Abbiate delli cavoli Bolognesi allessati, e legati in mazzetti ben spremuti, aggiustateli sopra la coda, e finite coprendo con qualche fetta di lardo, di prosciutto, cipolla, carota, sellero, uno spicchio d'aglio, sale, e spezie fine, trè garofani; fate sudare un momento sopra il fuoco, bagnate col brodo della coda, e se non basta aggiungetene dell'altro, fate cuocere con fuoco, sotto, e sopra. Quando il tutto sarà cotto, e che dovete servire, levate i cavoli, scioglieteli, e spremeteli bene del grasso, aggiustateli nel piatto tramezzati con li pezzi di coda, e servite con sopra una salsa alla Spagnuola, che troverete alla *pag.* 65.

Coda di Manzo alle Cipolle Glassate.

Antrè = Fate prima sgorgare, e poi cuocere un poco con acqua e sale, una coda di manzo tagliata in pezzi; dopo la farete cuocere del tutto in una bresa, la metà brodo, e la metà poele, o bresa allungata; quando la coda sarà cotta aggiustatela sopra il piatto, e guarnitela di cipolle glassate. Queste si fanno, come siegue: sciegliete dieci cipolle eguali, mondatele, e imbianchitele all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, e un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno glassate da una parte voltatele dall'altra, che siano di un bel co-

color d'oro, guarniteci i pezzi di coda di manzo, e servite con una buona salsa all' Italiana rossa, rilevata con un filetto d' aceto; la maniera di farla alla *pag.* 65.

Coda di Manzo in Hoscepot.

Antrè = Quando la coda di manzo tagliata in pezzi sarà cotta in una bresa, asciugatela bene del grasso, e servitela guarnita di rape, carote, sellari, cipollette, torsuti, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all'acqua bollente, e cotto con consomè, o altro brodo buono, un pezzo di prosciutto, sale, garofani, un mazzetto di erbe diverse, dando a ciascheduna sorte dell' erbe sudette la cottura, che richiede, e servite con sopra una salsa al culì di prosciutto, che troverete alla *pag.* 7.

Coda di Manzo in diverse maniere.

Antrè = Prendete una bella coda di manzo che sia carnuta, tagliatela in pezzi, fatela sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchitela all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, ponetela in una marmitta con brodo generale, fette di lardo, e di prosciutto, due cipolle con tre garofani, una carota, una panè, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, mèzza foglia di alloro, sellero, timo, basilico, sale; fatela cuocere a picciolo fuoco; quando sarà cotta, la potete servire in diverse maniere, cioè Panata, alla Senteminult, con tutte sorta di Salse, e Ragù, come di Cedrioli, Marroni, Rape, Cipollette, Piselli fini, Cavoli fiori, Animelle, Cedrioletti sotto aceto, e tutto ciò, che giudicate a proposito. Alle Purè, e Culì ne parlerò all' articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Trippa di Manzo alla Romana.

Orduvre = Quando la trippa di manzo sarà ben pulita, e lavata, fatela cuocere con acqua, sale, una cipolla con tre garofani, un mazzetto di petrosemolo con sellero, carota, due spicchi di aglio, mezza foglia di alloro; fatela bollire in una marmitta a picciolo fuoco sei, o sette ore, che sia ben schiumata, quando sarà cotta tagliatela in quadretti, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di Spagnuola, o Culì. Abbiate un piatto con un picciol bordo di pane, o di pasta, fate un suolo di parmigiano grattato, e un suolo di trippa con un poco di salsa, e così continuate fino a tanto che il piatto sia sufficientemente pieno, terminando col parmigiano grattato, nel quale avrete cura di mescolare qualche frondina di menta Romana; ponete alla bocca del forno, o sulla cenere calda acciò prenda sapore, e servite ben calda.

Trippa di Manzo in Fricassè.

Orduvre = Allorchè la trippa di manzo sarà quasi cotta nell' acqua e sale, come la precedente, tagliatela in filetti lunghi mezzo dito, metteteli in una cazzarola con Culì bianco, o Italiana bianca, la quantità necessaria per una salsa, fate bollire dolcemente, quando sarete al momento di servire legate con una liason di tre rossi d' uova, o più, o meno secondo la quantità della trippa, sugo di limone, petrosemolo e menta trita imbianchite. Se non avete culì bianco, o italiana bianca in tal caso passate la trippa sopra il fuoco dentro una cazzarola, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe di-

ver-

verse , un pochetto di pepe schiacciato , sbruffateci un pizzico di farina , e bagnate metà brodo generale , e metà consomè , o altro brodo bianco, fate cuocere un poco dolcemente , digrassate , e servite come sopra , che stia bene di sale . Quando sara tempo dell' agresto vi porrete questo sugo , in luogo di quello di limone .

Trippa di Manzo al Culì di Pomidoro .

Orduvre = Cuocete la trippa nell' acqua , come la precedente , quando sarà cotta tagliatela in pezzetti quadrati . Prendete un piatto , fateci un suolo di culì di Pomidoro , e parmigiano grattato con qualche fronda di menta, e un suolo di trippa, e continuate così fintanto , che il piatto sarà pieno , terminando col culì , e parmigiano , abbiate attenzione di mettervi sopra un pochetto di pepe schiacciato , e che la trippa stia bene di sale ; ponete il piatto coperto alla bocca del torno , oppure sopra la cenere calda , acciò prenda sapore . Un buon brodo di Garofanato , con sugo di Pomidoro , o senza , è ancora ottimo .

Trippa di Manzo in Marinada .

Orduvre = Fate cuocere la trippa , che sia ben pulita , in una bresa leggiera , o con acqua e sale come alla Romana ; allorchè sarà cotta asciugatela del grasso , e tagliatela in pezzi eguali , non molto grandi , ponetela in una terrina , marinatela con aceto , sale , pepe schiacciato , cipolla in fette , petrosemolo , fate una pastella per frittura , levate la trippa dalla marinada , asciugatela , e bagnatela nella pastella , e friggetela di bel color d'oro , servita con petrosemolo , e menta fritta .

Trippa di Manzo alla Roberta.

Orduvre = Tagliate delle cipolle in dadini, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; quando saranno cotte, e di un bel color d'oro, abbiate della trippa di manzo cotta come alla Romana, tagliatela in filetti, o in piccioli mostacciuoli, ponetela nella cazzarola con la cipolla, bagnate con culì, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, un poco di restoran, o altro brodo colorito, fate finire di cuocere, e consumare al suo punto, servite con un poco di mostarda, e un filetto d'aceto, oppure un buon sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Trippa di Manzo alla Bonne Famme.

Orduvre = Allorchè la trippa di manzo sarà cotta in una bresa, e bene asciugata dal grasso, tagliatela in piccioli pezzi rotondi, mettetela in una cazzarola con tanto culì, quanto basti per la salsa, sale, e pepe schiacciato, fatela alquanto bollire, e nel momento di servire legatela con una liason di trè, o quattro rossi d'uova, parmigiano grattato, qualche frondina di menta, e servitela con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Trippa di Manzo in ogni maniera.

Orduvre = Quando la Trippa di manzo sarà cotta in una bresa leggiera, la potete servire tagliata in filetti, o in dadi, con ogni sorte di Ragù d'erbe, Salse legate, all'Erbe fine, culì di Prosciutto, di Pomidoro, o altro. Alle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora.

Fricandò di Manzo.

Grosso Antrè = Prendete una bella noce di manzo, levategli tutti i nervi, e pelle all'intorno, bat-

battetela un poco tramezzo un panno bagnato, lardatela al di sotto di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, e sugo di limone, poi piccatela dalla parte di sopra di minuto lardo, imbianchitela all' acqua bollente, e ponetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo, con una cipolla, tre garofani, un pezzo di carota, una testa di sellero, uno spicchio d' aglio, poco sale, bagnate con brodo generale, coprite con un foglio di carta, e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta, se non avete altra glassa, passate il fondo del fricandò per un setaccio fino, digrassatelo, fatelo consumare a fuoco gagliardo al punto di una glassa, glassateci il fricandò, che sia ben biondo, e servitelo con sotto quella Salsa, o Ragù d' erba, che credete a proposito.

Fricandò di Manzo alla Cittadina.

Grosso Antrè = Prendete una noce di manzo come la precedente, levategli un poco di grasso, qualora ne avesse troppo, e lasciatela come si trova, battetela un poco tramezzo un panno bagnato, acciò prenda una bella forma, lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi come sopra, e ponetela in una marmitta, o braciera giusta alla sua grandezza, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo come il precedente, poco sale, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, bagnate con brodo generale, coprite con un foglio di carta, e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta passate

te il fondo come sopra se non avete altra glassa, digrassatelo bene, e fatelo consumare a fuoco allegro al punto di glassa. Nel momento di servire levate la noce, che sia ben calda, glassatela dalla parte superiore, che sia d'un bel color d' oro, e servitela con sotto quella Salsa d' erba, o Ragù, che più vi piacerà.

Piccioli Fricandò di Manzo.

Antrè = Prendete una noce di manzo, levategli tutte le pelle, e i nervi, come se dovesse servire per un fricandò; battetela un poco, e tagliatela per lungo in diverse fette eguali, che piccarete di minuto lardo, e imbianchirete all' acqua bollente; poi prendete una cazzarola, metteteci delle fette di lardo in fondo, e aggiustateci sopra li piccioli fricandò, copriteli egualmente con fette di lardo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, un poco di sellero, poco sale; coprite con un foglio di carta, bagnate con brodo generale, fate bollire dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate il fondo per un setaccio fino, digrassatelo bene, e fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, grassateci li piccioli fricandò di un bel color d' oro, qualora non ne aveste altra glassa, e serviteli con sotto quella Salsa d'erba, Ragù, o Guarnizione, che sarà di vostro genio.

Manzo alla Moda.

Grosso Antrè = Prendete un grosso pezzo di manzo, cioè o tutta la noce, ovvero, porzione della culatta, che dissosserete, e larderete di grossi lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine,

fine, erbe fine di tutte sorti, e un poco di sugo di limone, mettetelo in una marmitta con qualche fetta di lardo nel fondo, due cipolle, con sei garofani, una carota, un sellero, un mazzetto di petrosemolo, con una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, timo, basilico, poco sale, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite la marmitta, ponete intorno al coperchio della carta incollata con un poco d' acqua, e farina, acciò non svapori, ponetela nel forno, che non sia molto caldo, o con fuoco moderato sotto, e sopra, fatelo cuocere per cinque, o sei ore. In questa maniera si chiama manzo alla Moda servendolo caldo. E manzo alla Reale servendolo rifreddo. Nella prima maniera si passa la salsa del manzo al setaccio, si digrassa, ci si aggiunge un poco di salsa alla Spagnuola, o Culì, si fa consumare al suo punto, e si serve sopra il manzo, con sugo di limone. Nella seconda si aggiunge un poco di Aspic nella salsa del manzo, e nel momento che si chiarifica si rileva con sugo di limone, e qualche foglia di dragoncello; si fa gelare sulla neve, e si serve tremolante intorno, e sopra al manzo dalla Reale. Avverto, che tutte sorta di carni, allorchè si lardano, bisogna lardarle sempre per lungo, dovendosi poi tagliare per traverso.

Manzo in Miroton.

Orduvre = Prendete un pezzo di manzo alla Reale, tagliatelo per traverso in fette della grossezza di un dito, tutte tonde, aggiustatele sopra un piatto, con sale, pepe schiacciato, scalogna, petrosemolo, prugnoli, o tartufi secondo la sta-

gio-

gione, il tutto trito, aggiungeteci metà sugo, e metà restoran, o altro brodo colorito. Ponete il piatto coperto sopra il fuoco, fatelo bollire un poco lentamente, e servitelo con sugo di limone.

Culatta di Manzo alla Bresa.

Rilievo = Prendete una bella culatta di manzo, dissossatela, e lardatela come quella alla Moda, mettetela in una marmitta, o braciera, con della poele del giorno antecedente, fatela cuocere al forno, facendogli prima spuntare il bollo sopra un fornello, ovvero, fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra per sei, o sett' ore. Quando sarà cotta asciugatela bene dal grasso, e servitela guarnita di cavoli, o altr' erba, ovvero con qualsivoglia salsa legata. Abbiate cura di legare il manzo con spago, prima di metterlo a cuocere, acciò nel tirarlo fuori non si rompa.

Culatta di Manzo nel suo Sugo.

Rilievo = Dissossate una culatta di manzo, lardatela di grossi lardelli di lardo conditi di sale, e spezie fine, mettetela in una marmitta con un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, due cipolle con sei garofani, qualche scalogna, tre spicchi d' aglio, una foglia di alloro, un pezzo di noce moscata, sale, e pepe sano; coprite la marmitta, fatela spuntare a bollire sopra il fuoco, poi ponetela dentro il forno, che non sia molto caldo, fatela cuocere sei, o sett' ore più, o meno secondo la grossezza del manzo, aggiungendovi a mezza cottura un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando sarà cotta, passate la salsa al setaccio, digrassatela, metteteci un poco di sugo, fatela consumare al suo punto, avendo attenzione che non sia salata, e ser-

e servitela sopra il manzo con scalogne trite, e sugo di limone.

Culatta di Manzo alla Spagnuola.

Rilievo = Allorchè la culatta di manzo sarà lardata, e cotta più della metà, con un pezzo di prosciutto, fette di lardo sotto, e sopra, sale, pepe, un poco di brodo, ci aggiungerete otto mazzetti di cavoli, sei cipolle, sei rape, carote, panè, sei torzuti, il tutto intagliato propriamente, e imbianchito all'acqua bollente, fate finir di cuocere quest' erbe con il manzo, e servitelo guarnito con le medesime, con sopra dei ceci, e salciccie, ed una salsa alla Spagnuola. Sarà però molto meglio di far cuocere quest' erbe a parte, e poscia guarnirci il manzo. Potete anche passare al setaccio il fondo, dove ha cotto il manzo, digrassarlo, metterci un poco di culì, farlo consumare al suo punto, avvertendo, che non sia salato, e servirlo sopra il manzo. Se lo volete servire con dei cavoli soli, questi l'imbianchirete, e ne formerete tanti mazzetti, che farete cuocere col manzo stesso, o a parte, aggiungendovi qualche salciccia. Nel momento di servire, guarnite la culatta, coi cavoli, tramezzati colle salciccie nettate dalla loro pelle, e sopra spandeteci dei ceci cotti con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo con due spicchi d'aglio, e una rama di rosmarino. Versateci sopra un buon culì di prosciutto, che troverete alla *pag.* 7.

Culatta di Manzo all' Imperiale.

Rilievo = Prendete una culatta di manzo, dissossatela, lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi, ponetela in una braciera con poele di già

già servita per la polleria, fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta, asciugatela dal grasso, e servitela con sopra un Ragù melé di Animelle di mongana, Fegati di pollo, Creste di pollastro, Uova nonnate, Prugnoli, culi di Carciofi, Gamberi, picciole Chenef. Troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Culatta di Manzo alla Tessè.

Rilievo = Ponete in una marmitta, o braciera delle fette di lardo, di prosciutto, di cipolle, di carote, di pane; metteteci sopra una culatta di manzo dissossata, e lardata di grossi lardelli di prosciutto, e lardo conditi, aggiungeteci sale, pepe sano, e un pezzo di noce moscata; fate sudare sopra il fuoco circa un' ora, bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto d' erbe diverse, due spicchi d'aglio, sei garofani, sei scalogne; fate cuocere con fuoco lento sotto, e sopra, cinque, o sei ore; quando sarà cotta, passate la salsa al setaccio, digrassatela, poneteci un poco di culì per legarla, e fatela consumare al suo punto. Guarnite il manzo all' intorno di Cavoli fiori cotti in un bianco, e versateci sopra la salsa, che sia giusta di sale, con un buon sugo di limone.

Culatta di Manzo alla Senteminult.

Rilievo = Ordinariamente si serve la culatta di manzo per allesso, e si guarnisce, come si è detto in diverse maniere con Erbe, con Salse, e Ragù. Per farla dunque alla Senteminult; quando sarà cotta scioglietela, ponetela sopra il piatto, che dovete servire, copritela con una Sentemi-

temmult, che troverete alla *pag.* 20., e panatela di mollica di pane grattato fino; fategli prendere al forno un bel color d' oro, scolate il grasso se vi fosse nel fondo del piatto, e servitela con sotto una salsa all' Italiana rossa, che troverete alla *pag.* 65.

Culatta di Manzo alli Pomi di terra.

Rilievo = Prendete una culatta di manzo, lardatela di grossi lardelli di lardo conditi, infilatela allo spiedo, e fatela cuocere arrosto. Averete delli pomi di terra cotti nell' acqua, mondateli, poneteli nella leccarda alla metà della cottura del manzo, e fategli prendere sapore, avendo attenzione, che il manzo non sia molto asciutto, ma bensì cotto al suo punto, e sugoso: ponetelo sopra il piatto, aggiustateci intorno i pomi di terra, passate al setaccio il fondo della leccarda, aggiungeteci un poco di sugo, digrassate, che sia giusto di sale, e servite sopra il manzo. Se volete potete anche servirlo con sotto una salsa alli Pomi di terra, che troverete alla *pag.* 75.

Lombo di Manzo all' Inglese.

Rilievo = Prendete un bel lombo di manzo, appropriatelo bene all' intorno, infilatelo allo spiedo, e fatelo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col butirro che avrete posto nella leccarda, osservate che non passi di cottura, e che sia sugoso, dovendo quando si taglia, fare un poco di sangue; prima di levarlo dallo spiedo lo panerete con mollica di pane grattato, e gli farete prendere un bel colore; servitelo con sotto una salsa all' Inglese, che troverete alla *pag.* 74.

Lom-

Lombo di Manzo in Adobbo.

Rilievo = Dissossate un lombo di manzo di tutte le sue ossa, lardatelo di grossi lardelli di lardo, e prosciutto conditi di spezie, e erbe fine, rulatelo, e legatelo; mettetelo in una marmitta, o braciera con fetta di lardo sotto, e sopra, di cipolle, di carote, un mazzetto di petrosemolo, con cipolletta novella, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, sei garofani, timo, basilico, sale, pepe. Fate sudare un poco a picciolo fuoco, bagnate con mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo; fate cuocere nel forno, ovvero con fuoco sotto, e sopra cinque ore in circa. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, ponetelo sul piatto, scioglietelo, e servitelo con sopra qualunque Salsa legata, o Ragù, che credete a proposito.

Lombo di Manzo alli Fagioli.

Rilievo = Dissossate, e lardate un lombo di manzo di grossi lardelli di prosciutto; rifilatelo all' intorno, e legatelo collo spago; fatelo cuocere in una braciera con della buona poele del giorno antecedente già servita per la polleria, oppure se non l' aveste come quello all'Adobbo. Quando sarà cotto levatelo, scolatelo dal grasso, e glassatelo di una bella glassa color d' oro; servitelo con sotto un Ragù di fagioli al rosso, che siano ben rilevati con un filetto di aceto. La maniera di farlo la troverete all'articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Lombo di Manzo in Rot de Bif.

Rilievo = Fate cuocere un lombo di manzo, rifilato intorno propriamente, allo spiedo, come quel-

quello all' Inglese. Avendo attenzione che sia sugoso, cioè, che quando si tagli faccia il sangue. Quando sarete nel momento di servire ponetelo nel piatto con sotto una salsa al culì di Pomidoro, e che il manzo sia di un bel colore. Il modo di fare la salsa lo troverete alla *pag. 92.*, un buon sugo di manzo è ancora ottimo.

Lombo di Manzo alla Marescialle.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo ben conditi un lombo di manzo dissossato, mettetelo in una braciera con fette di lardo e prosciutto sotto, e sopra, brodo quanto basti, mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, due cipolle con sei garofani, una carota, una panè, un mazzetto di petrosemolo con mezza foglia di alloro, due spicchi d'aglio, timo, basilico, sale, e pepe, coprite con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, e a corto brodo. Quando sarà cotto scolatelo dalla sua bresa, asciugatelo con una salvietta, ponetelo sopra il piatto, scioglietelo, e servitelo con sopra un Ragù di animelle di mongana, prugnoli, tartufi, uovette nonnate, creste, e fegatini di pollo. La maniera di farlo la troverete all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Lombo di Manzo alla Riscielieu.

Rilievo = Abbiate un lombo di manzo di ottima qualità, dissossatelo, e rifilatelo intorno propriamente, fategli un buco nel mezzo, che passi per lungo da una parte all' altra. Tagliate in grossi filetti due fette di prosciutto, magro di vitella, una pollanca dissossata, una lingua

gna di manzo, marinate il tutto con erbe fine, qualche prugnolo, e tartufo trito, sale, e pepe fino, lardo rapato, un pezzo di butirro squagliato, il sugo di un limone, quattro rossi d'uova crudi; ponete questa composizione dentro il lombo di manzo, e lo cucite, dandogli una forma rotonda; mettetelo a cuocere in una braciera, o marmitta con brodo, una bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto di petrosemolo, con una foglia di alloro, cinque di dragoncello, due spicchi d'aglio, due cipolle con sei garofani, due carote, una panè; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, levatelo dalla bresa, scolatelo dal grasso, ponetelo sopra il piatto, scucitelo, e servitelo con una salsa all' Italiana rossa rilevata con un filetto d'aceto di dragoncello. La maniera di farla la troverete alla *pag.* 7.

Lombo di Manzo alla Delfina.

Rilievo = Prendete una braciera, metteteci nel fondo qualche fetta di lardo, e di prosciutto, poneteci sopra un bel lombo di manzo rifilato all' intorno, che il filetto resti di sopra, copritelo di altre fette di lardo, e prosciutto, due cipolle con sei garofani, due carote, una panè, un mazzetto d' erbe con due spicchi d' aglio, un poco di sellero, mezza foglia di alloro, sale, e pepe. Fate sudare un poco sopra il fuoco, bagnate con una bottiglia di vino del Reno bollente, o altro vino bianco, ed altrettanto brodo. Fate cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra, quando sarà cotto passate la salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al suo pun-

punto, avendo attenzione al sale, e servitela sopra il lombo; che sia bene scolato, e asciugato dal grasso. A tutti questi lombi di manzo, se incollerete il coperchio della braciera con carta, acqua, e farina, farete assai bene.

Filetto di Lombo di Manzo in Bif-stek.

Antrè = Prendete un filetto di manzo, levategli bene il grasso, i nervi, e le pelli; tagliatelo in fette per traverso della grossezza di un dito, battetele alquanto, e marinatele con olio, sale, e pepe schiacciato; quando sarà l'ora di servire ponetele sopra la gratella con sotto fuoco allegro, fatele cuocere al suo punto, dovendo essere sugose, e fare un poco di sangue. Servitele con una salsa all'Aspic con dentro un poco di rocambole trite, la maniera di farla la troverete alla *pag.* 74., ovvero fate ridurre un poco di aceto con scalogne trite, e bagnate coll' aspic, o sugo di manzo.

Filetto di Manzo in Granadine.

Antrè = Levate bene a un filetto di lombo di manzo tutti i nervi, grasso, e pelli, taglhatelo in grosse fette per traverso, battetele un poco per renderle eguali, piccatele tutte nel mezzo, di minuto lardo a guisa di una Rosa. Abbiate un Salpiccone di animelle, prugnoli, tartufi, code di gamberi, il tutto crudo, che troverete all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucite intorno con una specie d' infilsetta, che il lardo resti fuori, e che tirando il filo stringa la carne, dategli una forma rotonda, come un grosso pomo, imbianchite le granatine all' acqua bollente, ponetele alla fresca; mettetele in una cazzarola come piccioli fricandò, coperte di fette di lar-

lardo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, quattro scalogne, uno spicchio d'aglio, un pezzo di carota, una testa di sellero, poco sale, bagnate con brodo, e coprite con un foglio di carta. Fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fate consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, che sia color d'oro, glassateci le granatine, e servitele con sotto una salsa alli Spinaci, che troverete alla *pag. 76.*

Filetto di Manzo alla Pompadura.

Antrè = Prendete un filetto di manzo, levategli tutti i nervi, e le pelli, fategli un buco, che passi da una parte all'altra in tutta la sua lunghezza, nel quale vi porrete prugnoli, o tartufi, secondo la stagione, scalogna, petrosemolo, una punta d'aglio, il tutto ben trito, e mischiato con sale, pepe fino, lardo rapato, butirro squagliato, due rossi d'uova crudi, e sugo di limone; fate rimanere un poco di questo ripieno, che facendo dei tagli di sotto al filetto col coltello, vi metterete in ciascheduno un poco del ripieno sudetto; dopo involtate il filetto in una rete di majale, o di mongana, legate le due estremità, fatelo cuocere allo spiedo, bagnandolo con un poco d'olio, e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando sarà cotto, e che la rete avrà preso colore, spolverizzatolo con mollica di pane grattato fino, e servitelo con sotto un sugo di manzo, e sugo di limone.

Filetto di Manzo alla Poevrada.

Antrè = Pulite propriamente un filetto di manzo di tutti i nervi, grasso, e pelli, piccatelo di minuto lardo, marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, due fette di limone senza scorza. Dopo due, o tre ore di marinada, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere al suo punto, bagnandolo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, se lo avete, che sia di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una salsa alla Poevrada, che troverete alla *pag.* 70. Lo potete servire ancora a qualunque altra salsa, o d' Erbe, o Piccante, o a qualunque Ragù di verdura.

Filetto di Manzo all' Erbe fine.

Antrè = Prendete un filetto di manzo, levategli i nervi, e le pelli, come li precedenti, lardatelo per lungo di grossi lardelli di lardo conditi con erbe fine, e spezie fine, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, legandolo per le due estremità, acciò formi una specie di ciambella. Quando sarà un poco imbianchito, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, sale, e pepe fino, fate cuocere a picciolo fuoco a due terzi della cottura. Quindi passate la salsa, digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, un poco di sugo di manzo, petrosemolo, scalogna, prugnoli una punta d' aglio, cinque foglie di dragoncello, il tutto trito ben fino, metteteci dentro il filetto di manzo, fatelo finire di cuocere, che la salsa sia consuma-

ta al suo punto, giu ta di sale, e servitelo con sugo di limone.

Filetto di Manzo all' Ammiraglio.

Antrè = Tritate quattro, o cinque cipolle, lavatele, e spremetele bene, passatele sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno color d'oro levatele dal fuoco, aggiungeteci tre alici tagliate in filetti, un poco di lardo rapato, tre rossi d' uova crudi, poco sale, pepe fino, un pochetto di basilico in polvere. Abbiate un filetto di manzo ben pulito dei nervi, e pelli, fatelo imbiancare un momento all' acqua bollente, poi tagliatelo al di sotto per traverso a scala, senza che le fette siano divise del tutto; ponete framezzo a tutte queste fette un poco della cipolla che avete preparata, rendete al filetto la sua prima forma come se fosse intiero, involtatelo in una rete di majale, o di mongana, legate le due estremità, fatelo cuocere allo spiedo. Quando sarà cotto, e di un bel color d'oro, servitelo con una salsa fatta con culì, biondo di mongana, o altro brodo colorito, e un buon sugo di limone.

Filetto di Manzo alla Nivernoese.

Antrè = Levate propriamente ad un filetto di manzo ogni nervo, e pelle, piccatelo di minuto lardo. Fate una marinada in questa maniera: prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, mezzo bicchiere d'aceto, un bicchiere di brodo, sale, pepe, quattro garofani, un pizzico di coriandoli schiacciati, una foglia di alloro, una cipolla in fette, due spicchi d'aglio, timo, basilico, fusti di petrosemolo, fate scaldare sopra il fuoco movendo

do

do sempre, tirate indietro la cazzarola, poneteci dentro il filetto, lasciatelo marinare quattr' ore, poi scolatelo, ponete una fetta di lardo dalla parte che non è piccato, involtatelo con carta imbutirrata, fatelo cuocere allo spiedo, e servitelo di un ben color d'oro, con sotto una salsa alla Nivernoese, che troverete alla *pag. 66.*

Filetto di Manzo all' Italiana.

Antrè = Quando avrete levato ad un filetto di manzo tutti i nervi, e le pelli, piccatelo di minuto lardo, e fategli dei tagli dalla parte opposta, nelli quali vi porrete petrosemolo, cipolla, scalogna, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto ben trito, timo, basilico, alloro in polvere, sale, e pepe schiacciato, maneggiato il tutto con lardo rapato; incartate il filetto, e mettetelo allo spiedo, quando sarà cotto, scartatelo, e panatelo di mollica di pane grattato ben fino dalla parte che non è piccato, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una salsa picciola Italiana, che troverete alla *pag.* 74.

Petto di Manzo alla Reale.

Rilievo = Prendete un bel petto di manzo, tagliategli le coste corte, alzategli la pelle carnuta, che ha di sopra, e poneteci framezzo un buon Ragù di due capponi, con prugnoli, tartufi; ma questo deve esser crudo; all' Articolo de' Ragù vedrete la maniera di farlo. Cucite tutto all'intorno il petto, imbianchitelo all' acqua bollente; fatelo cuocere con brodo, vino bianco bollente, un grosso mazzetto di petrosemolo, cipolle, quattro garofani, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro, timo, basilico, otto scalogne, un quarto di noce moscata, sale, pepe sano, e lungo,

fette di lardo, e prosciutto, coprite con un foglio di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo bene dal grasso, asciugatelo con un panno, scucitelo, levategli tutte le ossa delle coste, glassatelo come un fricandò, e servitelo, con sotto, quella salsa, che più vi piacerà. Potete anche in luogo di glassarlo porvi sopra una Sentemmult, panarlo, e fargli prendere un bel color d'oro al forno, e servirlo con sotto una buona salsa alla Spagnuóla. La maniera di farla alla *pag.* 65.

Petto di Manzo alla Senteminult.

Rilievo = Rifilate all'intorno un petto di manzo, legatelo, e ponetelo a cuocere nella marmitta. Quando sarà quasi cotto mettetelo in una braciera con un poco di brodo, sale, pepe, un mazzetto d' erbe diverse con una cipolla, due spicchi d'aglio, sei garofani, timo, alloro, basilico, fette di carota, due bicchieri di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo finire di cuocere, e prendere buon sapore. Dopo scolatelo, ponetelo sopra una tortiera, ovvero sopra un piatto, stendeteci sopra una Sentemmult, spolverizzatelo con mollica di pane ben fino, e fategli prendere colore al forno. Mettete il petto nel suo piatto bene asciugato dal grasso, e servitelo con sotto una Salsa Piccante, che troverete alla *pag.* 20.

Petto di Manzo in diverse maniere.

Rilievo = Il petto di manzo cotto, che sarà in una bresa, ovvero nella marmitta per allesso, fategli prendere gusto come sopra, scolatelo, asciugatelo dal grasso, e servitelo con qualunque Salsa, Ragù, o Guarnizione d'Erbe, che giudicarete a proposito. Il Petto di manzo Sfumato, e allo Scar-

Scarlatto , si possono vedere all'articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Tenerumi di Manzo in diverse maniere .

Grosso Antrè = Tagliate i tenerumi di un petto di manzo della grossezza che vorrete, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco , e poscia imbianchire all' acqua bollente , passateli alla fresca , poneteli a cuocere con brodo , un bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , un mazzetto d' erbe con una cipolletta , una foglia di alloro , timo , basilico , due spicchi d' aglio , quattro garofani , fette di cipolle , carote , sale , e pepe schiacciato . Quando sono cotti , prendete il fondo della bresa , passatelo al setaccio , digrassatelo , e ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina , un poco di cerfoglio imbianchito , e trito fino ; fate stringere sopra il fuoco , aggiungeteci un sugo di limone , o un filetto d' aceto , e servite sopra li tenerumi . Per farli diversamente ; quando sono cotti come sopra , ovvero in una bresa , li potete servire con qualunque Salsa , Purè , Ragù , o Guarnizione di vostro genio , come anche con Cavoli , e Salciccie ; ma questi si fanno cuocere uniti alli tenerumi , e le salciccie non vi si pongano , che un ora prima di servire . Ne parlerò ancora all' articolo delle Terrine nel *Tom. III. Cap. IV.*

Carrè di Manzo alla Provenzale .

Grosso Antrè = Prendete un carrè di manzo , cioè quattro , o cinque coste unite insieme, tagliategli le ossa corte , e levategli quelle della schiena , lardatelo per lungo di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con spezie fine , ed erbe fine ; met-

mettetelo in una braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, una panè, quattro scalogne, uno spicchio, d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, timo, basilico, sale, e pepe schiacciato, un bicchiere di vino di Grave bollente, o altro vino bianco, un poco di brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa, e servitelo con sopra una salsa Ascè, che troverete alla *pag.* 82.

Carrè di Manzo Glassato.

Grosso Antrè = Rifilate, e aggiustate propriamente un carrè di manzo come il precedente, fatelo cuocere nella stessa maniera. Quando sarà cotto tiratelo fuori, scolatelo dalla bresa, e glassatelo con una buona glassa color d'oro. Se non l'avete passate la detta bresa, che non sia salata, digrassatela, aggiungeteci un poco di sugo, ponetela in una cazzarola della grandezza del carrè fatela consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, metteteci dentro il manzo, grassatelo bene dalla parte superiore, e servitelo con sotto un Ragù di Rape al rosso, che troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Carrè di Manzo all'Inglese.

Grosso Antrè = Questo si fa come la culatta di manzo alli Pomi di terra *pag.* 129. e servitelo con una salsa fatta in questa maniera. Prendete una cazzarola, poneteci metà sugo, e metà culi, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, e pepe schiacciato, mezzo bicchiere d'aceto consuma-

sumato, stringete sopra il fuoco, e versate sopra li Pomi di terra; che la salsa sia legata una cosa giusta.

Carrè di Manzo al Culì di Rape.

Grosso Antrè = Prendete un carrè di manzo di quattro, o cinque coste, rifilatelo bene all'intorno, levategli tutti i nervi, e le pelli, e tagliategli le ossa corte, piccatelo di minuto lardo, marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, due foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio, fusti di petrosemolo, dopo due ore di marinada, fatelo cuocere allo spiedo di un bel color d'oro, e ben sugoso; servitelo con sotto una salsa al culì di Rape, che troverete alla *pag.* 91.

Carrè di Manzo in Fricandò.

Grosso Antrè = Aggiustate, e rifilate un carrè di manzo, come il precedente, piccatelo di minuto lardo, fatelo cuocere, come la noce di manzo in fricandò, glassatelo di un bel colore, e servitelo con sotto una salsa alli Cedrioli, che troverete alla *pag.* 76.

Coste di Manzo all' Olandese.

Antrè = Prendete una costa di manzo, o due, tagliategli l'osso corto, e dissossatele di tutto il resto, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e lardo rapato, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà, petrosemolo, cipolla, scalogna, crescione, dragoncello, pimpinella, cerfoglio, sivetta, il tutto ben trito, un poco di brodo colorito, sale, e pepe schiacciato; fate cuocere a fuoco lento. Quando saranno cotte, ponetele sopra il piatto, digrassate la salsa, e legatela con

con una liason di tre, o quattro rossi d'uova, sugo di limone, e servitela sopra le coste.

Costa di Manzo alla Remolada.

Antrè = Abbiate una costa di manzo un poco grossa, dissossatela tutta alla riserva dell'osso principale, che tagliarete corto; lardatela per traverso di lardelli di lardo conditi, e rifilati al paro della carne, fatela cuocere a picciolo fuoco con brodo, qualche fette di lardo, e prosciutto, un poco di sale, un mazzetto d'erbe con mezza foglia di alloro, timo, e basilico, una cipolla con tre garofani, uno spicchio d'aglio; quando sarà cotta, ponetela sopra un piatto con un poco del grasso della sua bresa, sale, e pepe schiacciato; prima che si raffreddi del tutto poneteci un rosso d'uovo; mescolatelo col grasso, ungeteci la costa per tutto, panatela di mollica di pane ben fina, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitela con sotto una salsa alla Remolada, che troverete alla *pag.* 68.

Costa di Manzo in diverse maniere.

Antrè = Tanto il carrè, che le coste sole di manzo si possano servire in molte maniere, cioè, dopo cotte alla bresa, come si è detto di sopra si servono con diverse Salse, e Ragù. Anche il carrè piccato, ovvero solamente glassato, si serve come sopra con diverse Salse, e Ragù. Si possano anche le coste di manzo panarle crude, e cuocerle alla gratella come quelle di mongana, oppure nel loro sugo con tutte sorte d'erbe fine; ma bisogna che siano molto tenere.

Rognone di Manzo alla Roberta.

Orduvre = Tagliate quattro, o cinque cipolle in dadini, passatele sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno mezze cotte, metteteci un rognone di manzo tagliato in fette fine, aggiungeteci sale, e pepe schiacciato, fate cuocere dolcemente, poichè il rognone renderà sufficiente sugo per cuocere. Nel momento di servire poneteci un poco di mostarda, e un buon filetto d' aceto. Potete anche cuocerlo tagliato in filetti come il manzo stufato, abbondante d' erbe d' odore; vedete alla *pag.* 147.

Rognone di Manzo al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Fate cuocere un rognone di manzo tagliato in filetti in una buona bresa. Quando sarà cotto, scolatelo del grasso, e ponetelo in un buon culì di pomidoro fatto di buon gusto, e servitelo con pepe schiacciato. Il modo di fare il culì di pomidoro lo troverete alla *pag.* 13. In Italia per altro si fa poco uso de' rognoni di qualunque sorte essi siano: si possano bensì accomodare in diverse maniere tanto in Pasticcio, che a qualunque Salsa, o Ragù.

Zinna di Vacca all' Italiana.

Orduvre = Prendete una zinna di vacca lattante, e che sia d' animale giovane, allessatela una mezza ora, tagliateli tutti i nervi, e le pelli, che gli sono intorno, e rifilatela ben eguale, lardatela per traverso de' lardelli lunghi di prosciutto conditi con erbe fine, pepe fino, e sugo di limone, mettetela in una marmitta con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, una

una panè, un mazzetto d' erbe con mezza foglia di alloro, timo, e basilico, due spicchi d' aglio, sale, pepe sano, e brodo finchè resti coperta, fatela cuocere dolcemente; quando sarà cotta, tiratela fuora dalla bresa, ponetela sopra un piatto, conditela ancora con poco sale, e pepe schiacciato, e tanto grasso della sua bresa, quanto basti per panarla: allorchè sarà un poco raffredata, ponete un rosso d' uovo nel grasso, mescolate bene, ungeteci tutta la zinna all' intorno, panatela di mollica di pane grattato fino, fategli prendere al forno un bel color d' oro, e servitela scolata dal grasso, con sotto una salsa alli Capperi, che troverete alla *pag.* 81.

Zinna di Vacca in Fricassè.

Orduvre = Prendete una zinna lattante, allessatela, e tagliategli tutto all' intorno i nervi, e le pelli; fatto questo la taglierete in tanti pezzi eguali non molto grossi; poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, cipolla, scalogna, petrosemolo, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, passate sopra il fuoco, aggiungeteci, sale, e pepe schiacciato, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, altrettano brodo, fate cuocere a fuoco lento, che consumi al punto di una salsa; nel momento di servire, digrassate, levate il prosciutto, ed il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d' uova, e un gran sugo di limone, o di agresto.

Zinna di Vacca in diverse maniere.

Orduvre = La zinna di vacca, quando sarà cotta in una bresa, come si è detto di sopra, si può servire a qualunque Salsa, o Ragù. Tagliata in fette si può friggere indorata, e panata, o soltanto indorata. Si può anche panare, e cuocere sulla gratella; alla Senteminult; al Gratino come i palati di manzo; al Parmigiano come la trippa; in fette ripiene, e fritte; al forno come il fegato alla Veneziana, in Torta, in Pasticcio; ma di queste ne parlerò all' Articolo della Pasticcieria *Tom. IV. Cap. IV.*

Polpette in Manzo.

Orduvre = La diversa maniera di fare delle Polpette di manzo, di vitella, o di mongana, si troverà all' articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.*

Orecchie di Manzo in diverse maniere.

Orduvre = Prendete delle orecchie di manzo ben pulite, allessatele un quarto d' ora, poi fatele cuocere con brodo, un poco d' acquavita, un mazzetto d' erbe diverse, due cipolle con quattro garofani, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro, sale, e pepe sano, mezza libbra di grasso di manzo, due carote, una panè. Quando sono cotte scolatele, ponetele sopra il piatto, arricciatele, servitegli sopra quella salsa, che più vi piacerà, che sia alquanto piccante. Potete ancora tagliarle in due parti, e panarle, come li piedi alla Senteminult, e servirle con una salsa alla cipolletta, o alla scalogna con sugo di limone, o agresto.

Polpette involtate di Manzo.

Antrè = Tagliate in fette fine un pezzo di scannello di manzo, o filetto, o qualche altro taglio, ma che sia magro, battetele ben sottili, bagnandole con un poco d'acqua. Stendete sopra ad ogni fetta un poco di farsa come troverete descritta all'articolo delle Polpette, o Coppiette di Manzo *Tom. IV. Cap. I.* Involtatele, che siano eguali, ed infilatele a due per due, o più, a spiedini di legno sottili. Ponete in una cazzarola qualche fettina di lardo, quattro fettine fine di prosciutto; aggiustateci sopra le polpette, conditele con sale, pepe, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando averanno preso un bel colore da una parte, voltatele dall'altra, che farete colorire egualmente; indi metteteci un pizzico di farina, bagnate con brodo, o sugo di pomidoro, fatele cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotte digrassatele, levate le polpette dagli spedini, mettetele in un'altra cazzarola, passateci la salsa per setaccio, che stia bene di sale, e servitele.

Manzo Garofanato.

Antrè = Abbiate un bel pezzo di scannello, o culatta, battetelo alquanto, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con petrosemolo, persa, basilico, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe, garofani in polvere, e sugo di mezzo limone. Prendete una braciera, metteteci qualche fetta di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra la carne, conditela con poco sale, pepe, una cipolla con due garofani, un maz-

mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta. Fate cuocere con fuoco leggiero sotto, e sopra, ed incollate con carta il coperchio della braciera acciò non svapori. Dopo due ore scoprite, fate prendere un bel color d' oro se non lo avesse, bagnate con brodo, e fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, e consumata la salsa al suo punto, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela sopra il manzo con sugo di limone. Quando è la stagione de' pomidoro, in luogo di bagnare col brodo, bagnate col sugo di pomidoro. Se volete la salsa legata, metteteci un pizzico di farina prima di bagnare.

Manzo Stufato.

Antrè = Questo è il nostro Stufato: Vivanda universale, ed ottima, allorchè è ben fatta, e di buona carne. Alcuni che amano la carne grassa preferiscono la costa vuota allo scannello, altri, che amano la carne magra dicono, che lo scannello è migliore, onde ognuno prenderà quella, che più gli aggrada. Per farlo, tagliate la carne in pezzi grossi una cosa giusta; per ogni libbra di carne valutate un oncia di lardo, che tritarete ben fino, al quale aggiungerete cipolla, scalogna, petrosemolo, due, o tre spicchi d'aglio, o più o meno, secondo la quantità della carne, persa, e basilico, il tutto trito fino. Mettete questo battuto in una cazzarola, o come noi diciamo in una stufarola, unito alla carne, condite con sale, pepe, e spezie fine. Fate cuocere a fuoco leggiero; quando principia ad asciugarsi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino

vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo; bagnate con brodo, fatelo cuocere sempre ristretto con poca salsa e ben chiuso. Quando sarà cotto digrassatelo, e servitelo giusto di sale. In questa vivanda tutto ciò che vi si mette ci stà bene, come sellerì, rape, melecotogne, pera, carote, cipollette, tartufi, pomidoro, fungi; è ottimo specialmente colle pera, e sugo di pomidoro. Le erbe si allessano prima, e poi si uniscono alla carne, quando è giunta ad una certa cottura, acciò termini di cuocere contemporaneamente all' erbe. Le pere, ed i cotogni si mettono crudi nella carne tagliati a spicchi. Le rape si friggono prima nello strutto di un color d'oro. Il sugo di pomidoro si fa in questa maniera non solo per lo stufato, ma anche per tutt'altra vivanda di tal natura, cioè, tagliate dei pomidoro, quella quantità che avrete di bisogno, dategli una mezza spremuta, metteteli in una cazzarola con fusti di petrosemolo, basilico, qualche spicchio d'aglio, un poco di sellero, fette di cipolla, qualche scalogna se l'avete; ponete sopra il fuoco, fateli bollire un' ora dolcemente, poscia passateli al setaccio, con una cucchiaja a forza di braccia, dovendo passar tutto alla riserva delle pelli, e de' semi, e servitevi di questo sugo in tutto ciò, che vi bisogna.

CA-

CAPITOLO TERZO.

Della Vitella Mongana.

Cognizioni della Mongana.

In tutta l' Italia le migliori Vitelle da latte, che noi abbiamo sono la Vitella Mongana de' pascoli ubertosi della Campagna di Roma; e la Vitella di Sorrento, paese ameno nelle vicinanze di Napoli. Ciò nonostante nella Lombardia, e segnatamente ne' contorni ridenti della Città di Milano si trovano delle ottime Vitelle lattanti; ma per il sapore e buon gusto della loro carne, la mongana di Roma, quando specialmente è stata allattata da due madri, come volgarmente si dice, è molto superiore alle altre. Di questo animale se ne fa molto uso nella Cucina. La sua carne forma un' alimento eccellente, perchè sano e salubre, e conviene ad ogni età e temperamento. La Vitella mongana per esser buona, deve essere lattante, non tanto picciola, e non tanto grossa, e quella di pelo rosso è migliore delle altre. Si deve scegliere la carne della Vitella mongana, ossia da latte, bianca che approssimi ad un colore perlino, e grassa. Le parti, che s'impiegano alla Cucina sono la Testa intiera, o divisa, le Orecchie, gli Occhi, il Cervello, la Lingua, il Fegato, i Piedi, la Lattughella, la Trippa, gli Schinali, la Rete, le Animelle. Nel quarto d'avanti, la Spalla, il Carrè, il Petto, li Tenerumi del Petto, il Filetto, il Collo. In quello di dietro, la Coscia vuota, la Noce, la Culatta, il Lombo, il Rognone,

ne, il Garretto, la Coda; bisogna, come il Manzo, servirsi prima delle parti più delicate, e le altre lasciarle alquanto infrollite, ma molto meno l'Estate, che l'Inverno. Evvi delle vitelle da latte, che subito ammazzate la loro carne si corrompe assai facilmente; altre che subito morte, ancorchè la carne non si corrompa, hanno un pessimo odore, e sapore; ed altre appena morte la loro carne diviene verminosa. Tutto ciò accade a questi animali nell' Estate, come ho io osservato in alcuni paesi della Romagna, del Bolognese, e del Milanese.

Testa di Mongana alla Poevrada.

Antrè = Abbiate una testa di mongana ben pulita, dissossategli tutto il muso fino agli occhi, e tagliateglielo senza offendere la lingua, e la pelle; levategli il nero degli occhi, fatela sgorgare nell' acqua una buon'ora vicino al fuoco, cambiandogliela due, o trè volte, allessatela un momento all' acqua bollente, passatela alla fresca, involtatela in una salvietta, ponetela in una marmitta con acqua, cipolle, carote, un mazzetto d' erbe diverse, due spicchi d'aglio, sei garofani, quattro fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, sale, e pepe sano; fate cuocere a fuoco lento, e schiumate. Quando sarà cotta, levatela dalla salvietta, che sia ben bianca, ponetela sopra il piatto, apritegli il cervello, levandogli le due ossa del cranio, levate la pelle alla lingua, tagliatela in mezzo per lungo, scolate il brodo dal piatto, servitela con sopra una buona salsa alla Poevrada, e se volete un rosso d' uovo tosto e petrosemolo trito sopra, oppure la potete servire sempli-

plicemente con sale, pepe schiacciato, e petrosemolo intorno. La maniera di fare la Poevrada la troverete alla *pag.* 70.

Testa di Mongana all' Avaro.

Antrè = Fate cuocere una testa di Mongana, come la precedente, ponetela sopra il piatto, apritegli il cervello, levate la pelle alla lingua, spaccatela per lungo, ungetela con butirro, e rosso d'uovo mescolato insieme, sale, e pepe schiacciato, panatela di pane grattato, fategli prendere colore sulla gratella, e unitela alla testa; scolate bene il brodo del piatto, conditela con sale, pepe schiacciato sopra, petrosemolo intorno, e servitela con una salsa all' Avaro in una salsiera. La maniera di farla la troverete alla *pag.* 84.

Testa di Mongana alla Contessa.

Antrè = Dissossate tutta intiera una testa di mongana ben pulita, lavatela, ed asciugatela. Il cervello, e la lingua vi potranno servire per qualche altra cosa. Abbiate una buona farsa di Chenef, stendetene una porzione sopra la testa, metteteci in mezzo un buon Ragù freddo, di animelle, o di piccioni, o una fricasse di pollastri, ricoprite con altrettanta farsa, cucite la testa, che torni nella sua forma naturale, copritela di fette di lardo, e qualche fetta di limone senza scorza, involtatela in una salvietta, legatela, fatela cuocere in una bresa, fatta con brodo, due bicchieri di vino bianco bollente, due fette di prosciutto, una cipolla con quattro garofani, una carota, una panè, due spicchi d'aglio, sei scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, con mezza foglia di alloro, un poco di sellero, timo, basilico, sale, e pepe sano. Quando sarà cotta levà-

tela dalla salvietta, ponetela sopra il piatto, scucitela, scolate bene il brodo; e servitela, che sia bella bianca, con sopra una salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che potete vedere alla *pag.* 65. Per la farsa di Chenef, ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Testa di Mongana al Sultano.

Antrè = Dissossate del tutto una testa di mongana, distatene la carcassa, e levategli la lingua, ed il cervello: la lingua fatela cuocere in una bresa, ed il cervello dopo pulito, fatelo cuocere nell' acqua, e sale; quando la lingua sarà cotta, levategli la pelle, e tagliatela in filetti per traverso, il cervello tagliatelo in grossi dadi. Prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, scalogna, petrosemolo, prugnoli, tartufi, cipolla, una punta d' aglio, il tutto trito, passateci i filetti della lingua, aggiungeteci sale, e pepe schiacciato, bagnate con un poco di culì bianco, fate bollire un momento, uniteci i dadi di cervello, e legate con una liason di tre rossi d'uova, e sugo di limone; prendete la testa, stendetela sopra un panno pulito, poneteci dentro tutto all' intorno una farsa di Chenef, ed in mezzo il Ragù sudetto, che sia freddo; cucitela, copritela di fette di lardo, e qualcuna di limone senza scorza, involtatela in una salvietta; fatela cuocere in una bresa come quella alla Contessa, e servitela ben scolata dal grasso, con sopra una salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87.

Testa di Mongana alla Mentenon.

Antrè = Dissossate una testa di mongana, come quella al Sultano, pestate il cervello crudo, aggiungeteci sei, ovvero otto rossi d' uovi tosti, mollica di pane disseccata con latte, e fiore di lat-

latte, petrosemolo, scalogna, prugnoli, o tartufi freschi, o secchi, il tutto trito, un pezzo di butirro, sale, pepe fino, noce moscata, e tre rossi d'uova crudi. Stendete questa farsa sopra la pelle della testa; prendete la lingua cotta per metà, levategli la pelle, tagliatela in filetti, poneteli dentro una cazzarola con animelle imbianchite, scalogna, cipolla, petrosemolo trito, prugnoli, o tartufi freschi in fette, un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe fino, passate un momento sopra il fuoco, bagnate con un poco di cuì bianco, fate finire di cuocere, legate con una liason di tre rossi d' uova, e sugo di limone, fate raffreddare, levate il prosciutto, e mettete questo Ragù, che vi sia poca salsa nel mezzo della testa, cucitela, copritela di fette di lardo, e qualcuna di limone senza scorza, involtatela in una salvietta, fatela cuocere come le precedenti, e servitela ben scolata, con sopra una salsa alla Nivernoese, che troverete alla *pag. 66.*

Testa di Mongana alla Senteminult.

Antrè = Quando la testa di mongana sarà cotta come alla Poevrada, apritela sopra il cranio, e levategli il cervello, pestate nel mortajo un poco di petto di pollo arrosto, aggiungeteci un pezzo di butirro; mollica di pane disseccata nel latte, e stretta con rossi d' uova, il cervello della mongana, petrosemolo, scalogna, prugnoli, o tartufi, il tutto trito, tre, o quattro rossi d' uova crudi, sale, pepe fino, e noce moscata. Farsiteci il sito del cervello, le orecchie, e il di sopra della testa; coprite tutto all' intorno con una Senteminult, panatela con molli-

ca di pane grattata fina. Mettetela a un forno temperato fintantochè la farsa sia cotta, e che abbia preso colore; servitela scolata dal grasso, con sotto una salsa Piccante, che troverete alla *pag.* 87.

Testa di Mongana al Verd Galand.

Orduvre = Levate a una testa di mongana il cervello, gli occhj, le orecchie, la lingua, le guancie, fate sgorgare il tutto nell' acqua vicino al fuoco. Il cervello fatelo imbianchire, levandogli prima la pelle, ed il resto dopo ben lavato, e imbianchito ponetelo a cuocere con brodo, un bicchiere d' aceto bianco, sale, quattro scalogne, tre fette di limone senza scorza, due spicchi d' aglio, una cipolla con tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, una carota; non bisogna però mettere il cervello, che alla metà, e più della cottura; quando il tutto sarà cotto scolate, e tagliate il cervello in due parti; abbiate, una pastella per frittura, nella quale metterete una gran quantità di foglie di petrosemolo capato minuto, intingeteci dentro i pezzi di testa di mongana, che siano freddi, e fateli friggere di bel colore.

Testa di Mongana a qualunque Salsa.

Antrè = Quando la testa di mongana sara cotta come alla Poevrada, o in una Bresa, oppure con acqua, sale, una cipolla in fette, due spicchi d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, quattro garofani, la potete servire con qualunque salsa Piccante, di Pomidoro, Italiana rossa rilevata con un buon filetto d' aceto, Agro-dolce, Remolada calda, Remolada fredda, Povero uomo, Nivernoese, alla Mostarda, al Porchetto,

Ver-

Verde fredda, Ravigotta fredda, alli Capperi. Le salse fredde in una salsiera, e le calde come vi piacerà. Vedete l'Articolo delle Salse.

Orecchie di Mongana al Sultano.

Orduvre = Prendete quattro, o sei orecchie di mongana ben pulite, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, poscia imbianchire all'acqua bollente, mettetele a cuocere con brodo, fette di lardo, e di prosciutto, un pezzo di butirro, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, sale. Quando saranno cotte, e ben bianche, spuntategli l'estremità dell'orecchie, arricciatele, asciugatele con un panno pulito, ponetele sopra il piatto, e servitele con sopra una salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87.

Orecchie di Mongana al Gratino.

Orduvre = Abbiate una farsa di Gratino cruda, stendetene un dito sopra il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra quattro orecchie di mongana cotte come le precedenti, guarnitele tutte all'intorno di cipollette cotte in un buon brodo; coprite il tutto con fette di lardo di già cotte in qualche bresa, ed un foglio di carta, mettetele a un forno temperato, e nel momento di servire levate la carta, e le fette di lardo, asciugate bene il grasso, e versateci sopra una salsa all'Italiana rossa, in cui vi sia un filetto di aceto. Il modo di fare la salsa lo troverete alla *pag.* 65. E quello di fare la farsa, nel *Tom. IV. Cap. I.*

Orecchie di Mongana al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Prendete quattro, o sei orecchie di mongana ben pulite, e bianche; fatele imbianchire all'acqua bollente, e cuocere con brodo, quattro fette di limone senza scorza, fette di lardo, e prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, tre scalogne, due spicchi d'aglio, un pezzetto di butirro, sale, pepe sano. Quando saranno cotte asciugatele bene dal grasso, che siano bianche, ponetele sopra il piatto, arricciatele, e servitele con sopra una salsa al culì di Pomidoro, che troverete alla *pag.* 92.

Orecchie di Mongana Panate.

Orduvre = Allorchè le orecchie di mongana saranno cotte come sopra, scolatele, e ponetele sopra un piatto con poco sale, pepe schiacciato, ed un pezzo di butirro squagliato. Quando saranno quasi fredde, aggiungeteci un rosso d' uovo, mescolatelo bene col butirro, ungeteci le orecchie da pertutto, panatele di mollica di pane grattata fina; fatele cuocere alla gratella di bel colore, e servitele con sotto una salsa alla Remolada calda, che troverete alla *pag.* 68.

Orecchie di Mongana all' Italiana.

Orduvre = Fate cuocere quattro, o sei belle orecchie di mongana in una bresa, come si è detto di sopra. Allorchè saranno cotte, asciugatele, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, tagliategli una porzione dell' estremità dell' orecchie, arricciatele, e metteteci sopra a ciascheduna un uovo nonnato imbianchito, e levate la pelle, e all' intorno guarnite le orecchie con creste di pollastro, granelletti de' medesimi,

co-

code di gamberi, il tutto cotto separatamente, e servite con sopra una salsa picciola Italiana, e sugo di limone, che troverete alla *pag.* 74.

Orecchie di Mongana alla Madalena.

Orduvre = Quando le orecchie di Mongana saranno cotte come al Sultano, asciugatele, e ponetele sopra il piatto; tagliate a ciascheduna l'estremità delle orecchie, arricciatele, e poneteci sopra un culo di carciofo cotto in un bianco, con entro un'animella di capretto glassata, e servite con un culì di Prosciutto rilevato con un buon sugo di limone, che troverete alla *pag.* 7.

Orecchie di Mongana Farsite, e Fritte.

Orduvre = Prendete quattro, o sei orecchie ben pulite, imbianchitele all'acqua bollente, fatele cuocere con brodo, fette di lardo, e di prosciutto, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, tre scalogne, sale, pepe sano. Quando saranno cotte asciugatele dal grasso; abbiate una farsa di Chenef delicata, mettetene un poco dentro a ciascheduna orecchia, infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, e panatele con mollica di pane grattata fina. Fatele friggere di ben colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Il modo di fare la farsa di Chenef vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche dopo avere farsite le orecchie coprirle con una salsa alla Senteminult, panarle, fargli prendere colore al forno, e servirle con sotto una salsa verde, o altra di vostro genio.

Orec-

Orecchie di Mongana alla Martiniere.

Orduvre = Imbianchite all' acqua bollente, e poi fate cuocere le orecchie di mongana in una bresa come sopra. Quando saranno cotte, asciugatele dal grasso; abbiate una cazzarola con butirro squagliato, nel quale aggiungerete uno, o due rossi d' uova, sale, e pepe schiacciato, mescolate bene, ed ungeteci le orecchie dapertutto, panatele con metà mollica di pane fina, e metà parmigiano grattato, fategli prendere colore al forno, e servitele con sotto una salsa all'Italiana chiara, e sugo di limone. La maniera di farla vedete alla *pag. 66.*

Orecchie di Mongana in Minu-Droet.

Antremè = Quando le orecchie di mongana saranno cotte con brodo, fatele raffreddare, e tagliatele in filetti. Tagliate due, o tre cipolle in dadini, passatele sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno quasi cotte, bagnatele con un poco di culì, un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, ovvero vino bianco, un poco di brodo buono, sale, e pepe schiacciato, aggiungeteci le orecchie tagliate in filetti, fate finire di cuocere a picciolo fuoco, digrassate, e servite con un filetto d' aceto, un poco di mostarda, e crostini di mollica di pane fritti intorno.

Orecchie di Mongana in diverse maniere.

Orduvre = Le orecchie di mongana quando saranno prima imbianchite, e poscia cotte in una bresa, come altrove si è detto. Si possano servire con qualunque salsa legata un poco piccante, oppure con qualsivoglia Ragù. All'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora qualche poco.

Cer-

Cervelli di Mongana alla Pulette.

Orduvre = Quando i cervelli di mongana saranno stati qualche poco all' acqua tiepida, levategli la pelle, imbianchiteli all'acqua bollente, e metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sale, pepe sano, un poco di brodo, coprite con un foglio di carta, e fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti levateli dalla bresa, asciugateli, e metteteli intieri, ovvero tagliati per metà in una salsa all' Italiana bianca, fatela bollire ancora un poco, legatela con una liason di tre, o quattro rossi d' uova, sugo di limone, petrosemolo trito imbianchito, e serviteli. Se non avete l' Italiana bianca, fate un poco di culì blanco ordinario, che troverete alla *pag.* 14.

Cervelli di Mongana alla Crema.

Orduvre = Pulite propriamente due cervelli di mongana, imbianchiteli all' acqua bollente, e metteteli a cuocere come i precedenti. Quando saranno cotti, asciugateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sopra una salsa al fiore di latte, che troverete alla *pag.* 85.

Cervelli di Mongana al Reveglio.

Orduvre = Abbiate uno, o due cervelli di mongana puliti come sopra, e cotti nella stessa maniera. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di culì, un cucchiarino di mostarda, poco sale, e pepe schiacciato, stemperate sopra il fuoco, aggiungeteci un rosso d' uovo; ungete bene i cervelli con questa salsa, panateli metà pat-

parmigiano grattato, e metà mollica di pane fina, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e serviteli con sotto una salsa fatta con Biondo di mongana, o altro brodo colorito, un pochino di mostarda, scaldate senza bollire.

Cervelli di Mongana alla Lombarda.

Orduvre = Allorchè uno, o due cervelli di mongana saranno cotti con acqua, e sale, o crudi e ben puliti, tagliateli in fette, indorateli con uova sbattute, e panateli con mollica di pane grattato. Abbiate una tortiera con butirro chiarificato, aggiustateci sopra le fette di cervello, fateli cuocere con fuoco leggiero, quando averanno preso colore da una parte, voltateli dall' altra, e serviteli con sopra sugo di limone, e petrosemolo fritto intorno.

Cervelli di Mongana Fritti.

Orduvre = Pulite bene uno, o due cervelli di mongana, fateli cuocere all' acqua, tagliateli in pezzi, o in fette, infarinateli, indorateli, e fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete anche dopo tagliati marinarli con sale, pepe schiacciato, aceto, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro, e friggerli bene asciugati della marinada, con una pastella da frittura.

Cervelli di Mongana al Gratino.

Orduvre = Quando avrete cotti i cervelli di mongana in una bresa, come alla Pulette. Prendete una tazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, scalogna, petrosemolo, prugnoli, tartufi, il tutto trito fino, uno spicchio d' aglio, passate sopra il fuoco, sbruffateci un piz-

pizzico di farina, bagnate con culì, pepe, poco sale, fate alquanto consumare, levate il prosciutto, e l' aglio; prendete il piatto, che dovete servire, in cui vi sia un bordino all' intorno di pane, o di pasta; metteteci nel fondo un poco della salsa, ed un poco di mollica di pane grattata fina, e sopra un suolo di fette di cervello, e così farete suolo, per suolo finchè avrete finito, terminando con la salsa, e mollica di pane. Fategli prendere un bel color d'oro al forno, e che sotto formi il suo gratino.

Cervelli di Mongana al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Abbiate un cervello, o due di mongana, puliteli, e imbianchiteli all' acqua bollente, fateli cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di prosciutto, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla in fette, uno spicchio d' aglio, due garofani, pepe sano, sale, brodo quanto basti. Quando saranno cotti, scolateli, asciugateli, poneteli nel suo piatto, e serviteli con sopra una salsa al culì di Pomidoro, che troverete la maniera di farla alla *pag.* 92.

Cervelli di Mongana al Culì di Gamberi.

Orduvre = Quando i cervelli di mongana saranno cotti come si è detto quì sopra, avendo attenzione, che siano bianchi, asciugateli, poneteli nel suo piatto, guarniteli di sopra nel canale di mezzo di un filo di code di gamberi bene aggiustate, e serviteli con sotto una salsa al culì di Gamberi, che troverete alla *pag.* 8.

Cervelli di Mongana alla Gascogna.

Orduvre = Fate una salsa con butirro, biondo di mongana, o altro brodo colorito, dragon-

cel-

cello, scalogna, tartufi, o prugnoli secondo la stagione, una punta d' aglio, il tutto ben trito, un poco di farina, sale, e pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, e un poco bollire. Servite questa salsa con un gran sugo di limone sopra dei cervelli di mongana cotti in una bresa come li precedenti; ovvero serviteli con petrosemolo fritto, butirro rosso, aceto, sale, e pepe schiacciato.

Cervelli di Mongana alla Singarà.

Orduvre = Prendete uno, o due cervelli di mongana, fateli sgorgare qualche poco nell' acqua tiepida, puliteli della pelle, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, e tagliateli se volete nel canale di mezzo in due parti eguali. Imbutirrate una cazzarola giusta per i cervelli, coprite il fondo di fette fine di prosciutto della grandezza, e numero de' mezzi cervelli, che dopo asciugati ve li porrete sopra, colla parte crespa al di sotto, conditeli con poco sale, e pepe schiacciato, copriteli con fettine di lardo, e un foglio di carta. Fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra senza voltarli. Quando principieranno ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, metteteci un poco di brodo buono, fatelo anche consumare, che i cervelli restino asciutti, e glassati. Serviteli col prosciutto sopra, e d' un bel color d' oro, con sotto altrettante fette di pane fritte, e una salsa al culi di Pomidoro, o altra chiara di vostro genio.

Occhi di Mongana in diverse maniere.

Orduvre = Gli occhi di mongana quando li avrete levati dalla testa, imbianchiteli all' acqua bollente, rifilateli, levategli il nero, metteteli a cuocere come i cervelli, e serviteli a qualunque Ragù di Piselli, Cipollette, Prugnoli, Tartufi, Animelle, Creste, Uova nonnate, Fegatini di pollo, picciole Chenef, Rape, Gobbi, Sparagi, Olive, Carote, Cedrioli, ovvero a qualunque salsa legata, alla Liason, Roberta, Piccante, Spagnuola, Italiana rossa, Poevrada, culì di Pomidoro, culì di Gamberi; e ancora a qualunque sorta di mazzetti di verdura, cioè Selleri, Indivia, Lattuga, Luperi, Sparagi, Cavoli fiori, Mazzocchj, e tante altre sorte d' erbe. Se volete friggerli, bagnateli nell' uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato, e friggeteli di un bel colore. Potete anche intingerli in una pastella da frittura; se poi volete farli alla gratella li metterete in una cazzarola con butirro squagliato, sale, e pepe schiacciato, un rosso d' uovo crudo stemperato insieme, l' infilerete in spiedini d' argento, o di legno, e panerete di mollica di pane grattato, fateli cuocere alla gratella come le Atelette di animelle, di un bel color d' oro, e serviteli con sopra sugo di limone, e sotto una salsa all' Italiana chiara, che troverete il modo di farla alla *pag.* 66.

Lingue di Mongana.

Orduvre = Per le lingue di mongana potete vedere le lingue di manzo dalla *pag.* 100. fino a 107. le quali si accomodano, e si servano nella stessa maniera.

Lat-

Lattughella di Mongana all' Avaro:

Orduvre = Prendete una lattughella di mongana, che sia ben pulita, fatela stare qualche poco nell' acqua fresca, imbianchitela all' acqua bollente, ponetela a cuocere in una picciola marmitta con un bianco fatto con brodo, ovvero acqua, butirro maneggiato con un pizzico di farina, sale, e pepe sano, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe con timo, basilico, mezza foglia di alloro, due spicchi d'aglio, una carota, una panè; allorchè bolle metteteci dentrò la lattughella, fatela cuocere a picciolo fuoco. Quando sarà cotta, scolatela bene, ponetela nel suo piatto, e servitela con una salsa fatta in questa maniera. Fate bollire in una picciola cazzarola metà brodo bianco, e metà aceto, la quantità giusta della salsa che vi bisogna, con un poco di scalogna trita, sale, e pepe schiacciato, e nel momento di servire aggiungeteci un pizzico di petrosemolo trito, imbianchito all'acqua bollente, e spremuto.

Lattughella di Mongana alla Tedesca.

Orduvre = Formate un Gratino con parmigiano grattato, mollica di pane, un poco di culì, due o tre rossi d'uova crudi, poco sale, pepe fino, noce moscata; stendetelo sopra il piatto, che dovete servire, e ponetelo sopra la cenere calda, acciò formi il suo gratino; dopo aggiustateci sopra una lattughella di mongana, cotta come la precedente, digrassata, tagliata in piccioli pezzi, a guisa di lasagnette, e passata sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e un poco di culì; guarnitela tutta all'intorno di cipollette cotte in brodo, e crostini di pane fritti con butirro, spolverizzate il tut-

tutto con metà parmigiano grattato, e metà mollica di pane ben fina, aspergete sopra con butirro squagliato. Fategli prendere colore al forno, e servitela ben digrassata, con un poco di biondo di mongana, o altro brodo chiaro. Potete quando avete tagliata la lattughella in pezzi porla in una picciola salsa Roberta, in luogo del culì, e butirro; e prima di accomodarla sul piatto con parmigiano grattato e mollica di pane, bagnare il di sopra della lattughella con butirro squagliato unito, con un poco di mostarda, ed in ultimo servirla con una salsa chiara Piccante.

Lattughella di Mongana al Parmigiano.

Antrè = Quando una Lattughella di Mongana sarà cotta come sopra, scolatela, e tagliatela in fettine come le lasagne. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, qualche tartufo in fette, un pezzo di prosciutto; aggiungeteci quindi la lattughella, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; passate ancora sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo bianco, ed un poco di culì. Quando la lattughella averà preso sapore, legatela con rossi d'uova e parmigiano grattato, versatela in una cazzarola di argento, spolverizzatela sopra con parmigiano grattato mescolato con mollica di pane pure grattata, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore al forno, e servite subito. Questa Lattughella la potete servire ancora per Terrina. Servendola per antrè potete fare un bordo di pane, o di pasta all' intorno del piatto.

Con

Con la lattughella di vitella potete fare le stesse vivande, come con la lattughella di mongana.

Lattughella di Mongana all' Italiana.

Orduvre = Allorchè la lattughella di mongana sarà cotta come si è detto di sopra, e digrassata, tagliatela in piccioli pezzi, accomodatela sopra il piatto con butirro, e parmigiano grattato sotto, e sopra; fategli prendere un picciolo colore al forno, e servitela con sopra una salsa al culì di Pomidoro. Vedete la *pag.* 92.

Lattughella di Mongana in Crepinette.

Orduvre = Tritate due o trè cipolle, lavatele, e spremetele bene. Fatele cuocere dolcemente in una cazzarola con un pezzo di butirro. Quando saranno cotte metteteci una lattughella di mongana cotta e tagliata come le precedenti, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, qualche frondina di menta, uno o due tartufi triti, se vi sono, petrosemolo trito, una mollica di pane bene inzuppata nel fior di latte, e passata al setaccio, un poco di farsa costa di petto di pollo, trè o quattro rossi d'uova crudi, ed un pugno di parmigiano grattato. Mescolate tutto insieme, e con dei pezzi di rete di vitella, o di majale, formatene tante Crepinette, come se fossero piccioli Budini, spolverizzatele di mollica di pane fina, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, scolategli bene il grasso, e servitele con sopra una salsa alla Spagnuola, o culì. Se le volete servire con una salsa piccante, o rilevata con sugo di limone, o di Agresto, allora bi-

sogna far di meno del parmigiano . La Farsa vedetela *Tom. IV. Cap. I.*

Lattughella di Mongana al Naturale .

Orduvre = Quando la lattughella di mongana sarà cotta , come all' avaro , scolatela , digrassatela , e servitela ben calda con sopra scalogna , e petrosemolo trito , sale , pepe schiacciato , sugo di manzo , e un buon filetto d'aceto ; ovvero con solo petrosemolo intorno , sale , pepe schiacciato , aceto , ed un pochetto del suo brodo .

Lattughella di Mongana alla Perla .

Orduvre = Quando una lattughella di mongana sarà ben pulita , e cotta come quella all'Avaro , scolatela , e tagliatela in piccioli pezzi , levategli il grasso , marinatela con aceto , brodo , fette di cipolla , sale , pepe schiacciato , garofani , uno spicchio d'aglio , fusti di petrosemolo , mezza foglia di alloro , lasciatela così due ore ; poi asciugatela , ponetela in una pastella , fatela friggere di bel colore , e servitela con petrosemolo fritto intorno .

Lattughella di Mongana in ogni maniera .

Orduvre = Dopo , che la lattughella di mongana sarà cotta , come si è detto di sopra , digrassata , ben pulita , ed asciugata ; si può servire o intiera , o in pezzi con qualunque salsa un poco piccante , ed anche al butirro nero , con sale , e pepe schiacciato , e petrosemolo fritto intorno . A qualunque Ragù di verdura , alla Roberta , alla Mostarda , al Culi di Pomidoro , alla Salsa Ascè , alle Cipollette , alli Piselli , alli Cedrioli , in Troppa alla Romana , in piccioli Pasticcietti , in Torta , ma di queste due

ultime ne parlerò all' Articolo della Pasticcieria *Tom. IV. Cap. IV.*, come di alcune altre all'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Fegato di Mongana alla Militare.

Orduvre = Levate la pelle, ed i nervi a un fegato di mongana, tagliatelo in fette fine; ponete in una padella un pezzo di butirro, un poco d' olio, scalogna, ovvero cipolletta novella trita, passàtela sopra il fuoco, metteteci il fegato, aggiungeteci sale, pepe schiacciato, e petrosemolo trito, fatelo cuocere al suo punto, ed osservate che sia estremamente sugoso. Servitelo colla salsa che avrà reso, e un gran sugo di limone.

Fegato di Mongana alla Veneziana.

Orduvre = Tagliate in filetti quattro, o cinque cipolle, passatele sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un poco d' olio, e fatele cuocere dolcemente senza che prendino colore. Abbiate un fegato di mongana, levategli la pelle, ed i nervi, tagliatelo in fette ben fine, e poco prima di servire ponetelo insieme con le cipolle sopra un fuoco alquanto allegro, aggiungeteci del petrosemolo trito, sale, e pepe schiacciato, fatelo cuocere al suo punto, movendolo spesso, e servitelo un poco digrassato, con due cucchiaj di culì, e un gran sugo di limone.

Fegato di Mongana alla Veronese.

Orduvre = Levate la pelle, e i nervi ad un fegato di mongana, tagliatelo in fette eguali, e non tanto sottili, abbiate una tortiera con butirro squagliato, indorate con uovo sbattuto le fette di fegato, panatele con mollica di pane grattata, fra la quale vi sia sale, pepe schiacciato,

to, petrosemolo e scalogna trita, aggiustatele sopra il butirro, e poco prima di servire ponete la tortiera sopra il fuoco, quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall'altra, e servitele scolate dal butirro, con un gran sugo di limone, ovvero con un poco di salsa chiara piccante, o sugo di manzo rilevato con un filetto d' aceto; avvertendo che il fegato sia sugoso, e non disseccato.

Fegato di Mongana alla Momoren.

Orduvre = Quando avrete levato in nervi sotto a un fegato di mongana, piccarete tutto il di sopra di minuto lardo, marinatelo per lo spazio di un'ora con sale, pepe schiacciato, aceto, cipolla in fette, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, fusti di petrosemolo, mettetelo allo spiedo, e fatelo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col grasso della leccarda, osservando, che non si dissecchi, e che sia arrivato al suo punto di cottura: servitelo di un bel color d' oro, con sotto qualsivoglia salsa, che sia alquanto piccante, ovvero un Ragù di Cipollette, di Cedrioli, o Roberta, o altre.

Fegato di Mongana in Granata.

Antrè = Prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l'Antrè, coprite tutto il di dentro di fette fine di lardo, e sopra stendeteci una rete di majale, o di mongana, guarnite tutto il fondo di schinali imbianchiti con brodo bianco, collocati a tortiglié, ed all' intorno fette di cipolle tagliate fine per anelli e imbianchite un momento all'acqua bollente. Abbiate un fegato di mongana, tagliatelo in fette fine, pestatelo nel mortajo, passatelo ad un setaccio di crino, ed

aggiungeteci lardo rapato, o panna di majale taghata in dadini, un poco di fiore di latte, un poco di butirro squagliato, petrosemolo, scalogne, timo, basilico, il tutto trito, alloro in polvere, sale, pepe fino, e noce moscata, tre rossi d' uova crudi; avendo attenzione, che non sia troppo grasso. Mettete la metà di questo fegato nella cazzarola sopra agli schinali, con un picciolo Ragù di animelle nel mezzo, fatto di buon gusto, che sia freddo e con poca salsa; coprite col restante del fegato, e rivoltateci sopra la rete che resta fuori della cazzarola; fate cuocere al forno; quando sarà cotto, rivoltatelo sopra un coperchio di cazzarola, levate le fette di lardo, scolatelo bene dal grasso, e servitelo sopra il suo piatto, con sopra una Salsa alla Poevrada. Badate bene di romperlo nel porlo, che farete sopra il piatto. La maniera di fare la salsa vedetela alla *pag.* 70. ed il Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Si può condire questo fegato come quello in Gattò.

Fegato di Mongana alla Momoransì.

Antrè = Levate al di sotto di un fegato di mongana i nervi, lardatelo per lungo di lardelli di lardo e prosciutto conditi con erbe fine, sale, spezie fine, e sugo di limone, che passino da una parte all' altra. Mettetelo in una cazzarola ovata giusta alla sua grandezza, con fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di prosciutto, di cipolla, di carota, tre scalogne, due spicchi d' aglio, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzo di butirro, una mignonette. Vedete Condimenti nel *Tom. II.*, che il bello del fegato resti al di sotto, coprite con un foglio di carta. Fate sudare un poco con fuoco sotto e sopra, indi

di

di poneteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, ed il sugo di un limone. Chiudete la cazzarola con carta, e colla di farina. Fate cuocere dolcemente per un'ora sempre con fuoco sotto e sopra. Intanto preparate la salsa, cioè, abbiate una Poevrada. Saltate in una padella sopra il fuoco, con un pezzo di butirro trè o quattro fette di fegato infarinate so'tanto. Quando saranno cotte pestatele nel mortajo, stemperatele con il fondo che tirerete dal fegato, digrassato, e passato al setaccio, tornate a passare di nuovo, ed uniteci la Poevrada. Scolate ed asciugate il fegato e servitelo con sopra la detta salsa giusta di sale.

Fegato di Mongana in Gatiò.

Antrè = Tritate bene un fegato di mongana, levandogli prima tutti i nervi, pelle, e fili. Passate sopra il fuoco in una cazzarola della cipolla trita con un pezzo di butirro. Sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con fior di latte, condite con sale e spezie fine. Fate bollire dolcemente un quarto d'ora. Abbiate della panna di majale, tagliatela in piccioli dadini, unitela al fegato, ed alla salsa di cipolla fredda, aggiungeteci qualche tartufo fresco trito, e che sia giusta di sale. Guarnite il di dentro di una cazzarola, giusta alla grandezza dell'Antrè, di fette di lardo, indi stendeteci una rete di majale, o di vitella, o di capretto. Versateci dentro la composizione, voltateci sopra la rete, che resta fuori della cazzarola. Fate cuocere al forno. Quando sarà cotto rivoltatelo sopra un coperchio di cazzarola, scolatelo dal grasso, levate le fette di lardo, e servitele con sot-

sotto una salsa Piccante . Vedete all' Articolo delle Salse . Potete guarnire questo Gattò come la Granata .

Fegato di Mongana in Crepina .

Antrè = Tritate bene un fegato pulito , come si è detto di sopra , con un poco di lardo e midollo di manzo . Tagliate dei piccioli dadini di lardo , di prosciutto , di tartufi freschi , ed uniteli al fegato . Abbiate una salsa , come la precedente , nella quale averete messo anche un poco di Culì . Quando sarà fredda unite tutto insieme , condite come sopra , ed aggiungeteci quattro rossi d'uova . Versate in una cazzarola guarnito il di dentro come la precedente . Fate cuocere al Forno , e servite nella medesima maniera .

Fegato di Mongana alla Pulette .

Orduvre = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , cipolla , scalogna , e petrosemolo trito ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci un fegato di mongana levata la pelle, li nervi , e tagliato in fette non molto grosse , sale , e pepe schiacciato ; fate cuocere alquanto , e sbruffateci un pizzico di farina , bagnate con brodo , e un bicchiere di vino bianco bollente , lasciate bollire e consumare al suo punto sopra un fuoco allegro . Prima di servire digrassate , e legate con una liason di tre rossi d' uova , e un gran sugo di limone , o di agresto .

Fegato di Mongana alla Poele .

Orduvre = Prendete un fegato di mongana , levategli la pelle , ed i nervi , lardatelo per traverso di grossi lardelli di lardo , e prosciutto conditi

diti con erbe fine, sale, pepe, e sugo di limone; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una foglia di alloro, due spicchi d'aglio; bagnate colla poele, sale, pepe schiacciato, un bicchiere di vino bianco bollente; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra per lo spazio di un'ora. Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa, ponetelo nel suo piatto, e servitelo con sopra una salsa alla Purè di cipolla, o culì di Pomidoro, ovvero con una salsa Piccante, o alla Mostarda, o Agro-dolce, oppure glassarlo, e servirlo con sotto una salsa Roberta, o di Cedrioli, o di Capperi, o a qualunque Ragù, d'Olive, di Cipollette, o altro, che dipenderà dal gusto, di chi lavora, o dirigge.

Fegato di Mongana in Surprise.

Orduvre = Tritate, e passate al setaccio un fegato di mongana. Tagliate fine due, o tre cipolle, lavatele, spremetele, e passatele sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro; quando saranno quasi cotte, aggiungeteci il fegato di mongana, fatelo cuocere un poco, sbruffateci un pizzico di farina, un poco di panna di majale, tagliata in piccioli dadi, sale, spezie fine, bagnate con un bicchier di latte; fate consumare al suo punto alquanto denso, e legate con trè o quattro rossi d'uova; quando sarà raffreddato, tagliate de' pezzi di rete di majale, o di mongana, della grandezza che volete fare le Surprise, metteteci a ciascheduno un poco della composizione nel mezzo, involtatele, ponetele nell'uovo battuto; panatele di mollica di pane grattata, e friggetele di un bel color d'oro. Servitele con petrosemolo fritto intorno.

Fegato di Mongana Fritto.

Orduvre = Levate la pelle, ed i nervi al un fegato di mongana, tagliatelo in fette non tanto fine; nel momento di servire infarinatelo, indoratelo con uovo sbattuto e friggetelo nello strutto d'un bel color d'oro; ovvero indoratelo, e panatelo, o solamente infarinatelo, e friggetelo. Quest'ultimo è la migliore maniera, e la più gustosa; osservate che il fegato di mongana in qualunque maniera sia fritto, deve essere sugoso, e servitelo con petrosemolo fritto, sale, e pepe schiacciato.

Fegato di Mongana in Salciccie.

Orduvre = Levate la pelle, e li nervi ad un fegato di mongana, tritatelo fino, aggiungeteci della panna di majale tagliata in piccioli dadini, tre o quattro cipolle trite cotte con un pezzo di butirro, sale, spezie fine, passarina, pignuoli, mostacciolo di Napoli ben pesto, un' idea di coriandoli in polvere: mescolate il tutto bene; abbiate de' budelli di majale, o di mongana, lavati e puliti, riempiteli, e finiteli come le Salciccie di majale, delle quali ne parlerò al *Tom. II. Cap. III.*

Polmone di Mongana alla Burgioese.

Orduvre = Fate quasi cuocere un polmone di mongana nel brodo, o con acqua e sale; fatelo raffreddare, tagliatelo in piccioli dadini, passatelo sul fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garotani, uno stecco di cannella, sale, pepe; allorchè sarà ben passato, metteteci un pochino di farina, bagnate con brodo bianco, fate bollire

fire dolcemente mezz' ora. Quando sarà tempo di servire, levate il mazzetto, prosciutto, e cipolla, legato con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, sugo di limone, o di agresto, e petrosemolo trito imbianchito. Alcuni vi aggiungono della passerina nettata e lavata nell' acqua tiepida, e spremuta, qualche frondina di persa; ed altri degli acini di agresto tagliati in mezzo.

Rognoni di Mongana.

Orduvre = Questi si accomodano come quelli di Castrato, *Cap. IV.*

Trippa di Mongana alla Pulette.

Orduvre = Questa si può egualmente preparare, e servire come quella di manzo, alla sola riserva, che richiede minor cottura, essendo più dilicata. Per farla dunque alla Pulette; prendete una trippa di mongana ben pulita, tagliatela in pezzi, imbianchitela, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, prugnoli triti, se vi sono, una cipolla con due garofani, un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d'aglio due scalogne un pochino di foglia di alloro timo basilico, sale, e pepe schiacciato; passate sopra il fuoco, sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo bianco, fate bollire, e consumare a corta salsa, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto d'erbe, legate con una liason di tre rossi d'uova e fiore di latte, o brodo, e servite con sugo di limone.

Piedi di Mongana.

Orduvre = Questi si apprestano come quelli di Castrato, *Tom. II. Cap. I.*

Ani-

Animelle di Mongana alla Duchessa.

Antrè = Prendete quattro belle animelle di cuore di mongana, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, tagliategli la regaglia, imbianchitele un momento all'acqua bollente, e piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitele di nuovo, e mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di carota, sale, un poco di consomè, o altro brodo buono bianco; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, se non avete altra glassa, digrassate la salsa, passatela al setaccio, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fatela consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci le animelle, e servitele con sotto quella salsa d'Erba, o Ragù, che sarà di vostra soddisfazione; come anche con una salsa chiara, e sugo di limone.

Animelle di Mongana alla Sen-Clù.

Antrè = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite, e piccate come sopra, fategli col coltello un'apertura da un lato, nella quale vi farete entrare un salpiccone composto di una, o due animelle di gola, prugnoli, tartufi, code di gamberi, fegatini di pollo, che vedrete la maniera di farlo al *To.IV.Cap.1.* cucite il buco, ovvero metteteci uno spiedino acciò non esca il salpiccone, fatele cuocere come le precedenti, glassatele, e servitele con sotto una salsa al Culì di Gamberi, oppure un Culì verde, o alla Rena. Vedete l'Articolo de'Culì, e Salse.

Ani-

Animelle di Mongana all' Inglese.

Orduvre = Imbianchite, e pulite le animelle di mongana, tanto quelle di cuore, che quelle di gola, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, due scalogne, passatele sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con consomè, o altro brodo bianco, fatele cuocere a picciolo fuoco. Quando saranno cotte, digrassatele, e ponetele in un' altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, e nel momento di servire, legatele con una liason di tre rossi d' uova, fiore di latte, sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito. Bisogna avvertire, che tutte le salse legate in questa maniera non devono bollire, altrimenti si straccherà l'uovo. Se volete aggiungervi dei piselli, li porrete uniti all' animelle, quando le passate sopra il fuoco, e le finirete come sopra; in tal caso la cipolletta, e le scalogne le metterete dentro il mazzetto, che levarete prima di legarle, unitamente al prosciutto.

Animelle di Mongana alla Singarà.

Orduvre = Abbiate quattro, o sei animelle di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, e pulitele bene. Prendete una cazzarola giusta per le animelle, imbutirratela, e stendeteci nel fondo quattro, o sei fette di prosciutto, grandi come le animelle; mettete le animelle sopra il prosciutto, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, copritele con una, o due fette di lardo, ed un foglio di carta; fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, bagnandole di tempo, in tempo con un poco di biondo di mongana, o al-

altro brodo poco colorito, dovendo formarsi una glassa, come di piccioli fricandò, senza mai voltarle. Quando saranno cotte, e d' un perfetto color d' oro, servitele col prosciutto sopra, guarnite di crestè di pane fritte, e ben scolate dal butirro, con sotto una Salsa al Restoran, o Biondo di mongana, o altra Salsa chiara, e sugo di limone; ovvero ponete un poco di brodo nella cazzarola delle animelle, fatelo bollire, digrassatelo, passatelo al setaccio, e servitelo con scalogna trita, e sugo di limone; ma bisogna avere attenzione al sale.

Animelle di Mongana alla Contì.

Orduvre = Prendete quattro, o sei animelle di cuore di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, tagliategli i nervi al di sotto, e fategli al di sopra quattro, o cinque tagli col coltello di un dito di profondità, e dentro ad ogni taglio vi porrete un pochetto di farsa di Chenef. Intagliate in forma di piccioli prugnoli, delle carote gialle, de' tartufi, imbianchiti l'uno e l' altro con un poco di brodo, e sopra ad ogni taglio formerete un filo di code di gamberi cotte, un' altro di tartufi, un' altro di carote, e così di mano in mano, finchè avrete finito; fatele cuocere in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, una testa di sellero, due scalogne, un spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, sale, un poco di consomè, o altro brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte scolatele dalla bresa, e servitele con sotto una Sal-

Salsa chiara alla Belle vue, o al Culì di Carote. Vedete la Salsa *pag.* 90. Il Culì *pag.* 92.

Animelle di Mongana alla Senteminult.

Orduvre = Quando le animelle di mongana saranno cotte in una bresa, come quelle alla Duchessa, senza essere piccate, ponetele sopra un piatto, lasciatele alquanto raffreddare, copritele con una Senteminult, panatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sotto una Salsa chiara con un poco di scalogna trita, e sugo di limone, o altra di vostro genio. Vedete la Senteminult *pag.* 20. La Salsa *pag.* 80.

Animelle di Mongana in Atelette.

Orduvre = Di queste ne parlerò all' Articolo delle Animelle di Capretto, e di Abbacchio, *Tom. II. Cap. I*

Animelle di Mongana alla Crema.

Orduvre = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite, pulite, e cotte con brodo, fette di lardo, un pezzo di prosciutto, fette di cipolla, e di carota, uno spicchio d' aglio, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, scolatele bene dal grasso, ponetele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa al fiore di latte. Potete vedere la maniera di farla alla *pag.* 85.

Animelle di Mongana al Naturale.

Orduvre = Imbianchite, e pulite bene delle animelle di mongana, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, facendole dol-

dolcemente glassare come quelle alla Singarà, senza mai voltare, ponendovi di tempo in tempo un poco di brodo. Quando avranno preso un bel color d'oro, servitele, scolate dal butirro, con sotto un Biondo di mongana, o altro brodo chiaro, e sugo di limone.

Animelle di Mongana alla Giardiniera.

Orduvre = Prendete quattro, o sei animelle di cuore di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, piccategli tutto il di sopra con prosciutto, carote, e tartufi; il prosciutto prima fatto sudare un poco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e poi raffreddato tagliato, le carote, e li tartufi imbianchiti nel buon brodo, e poi tagliati. Piccate che saranno le animelle, mettetele a cuocere nella stessa cazzarola del prosciutto, con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, altrettanto consomè, copritele di fette di lardo, ed un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, e servitele con sotto una Salsa al Sultano. La maniera di farla vedete alla *pag.* 87., ovvero passate al setaccio il fondo della salsa, aggiungeteci un poco di culì, digrassate, fate consumare al suo punto, e servitela sotto le animelle, con sugo di limone; badate bene al sale.

Animelle di Mongana alla Plusce Verte.

Orduvre = Piccate quattro belle animelle di mongana con fusti di petrosemolo, mettetele in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due ga-

garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, sale, e pepe schiacciato, copritele con due, o tre fette di lardo, un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto; scolate le animelle del grasso, ponetele sul piatto, fate stringere la salsa sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sotto le animelle.

Animelle di Mongana all' Erbe fine.

Orduvre = Mettete in fondo di una cazzarola qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciuto, una cipolletta con due garofani, una rametta di finocchio domestico, tartufi, o prugnoli freschi, secondo la stagione, cipolla, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, uno spicchio d'aglio; poneteci sopra le animelle di mongana imbianchite, sale, pepe schiacciato, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando saranno cotte ponetele nel piatto, che dovete servire, mettete un poco di culì nella salsa, fatela bollire un momento, digrassatela, passatela al passa brodo, e servitela, con sugo di limone, sopra le animelle. Osservate, che sia sufficiente.

Animelle di Mongana alla Trimuglie.

Orduvre = Imbianchite, e piccate di minuto lardo tutto il di sopra di quattro animelle di mongana, imbianchitele di nuovo all' acqua bollente, infi-

infilatele in uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatele cuocere arrosto di bel colore, e servitele con sotto una Salsa chiara alla Scalogna, con sugo di limone.

Animelle di Mongana alla Reale.

Orduvre = Imbianchite all' acqua bollente quattro belle animelle di cuore di mongana, fate a ciascheduna dei tagli simili a quelli delle animelle alla Contì, e metteteci dentro la medesima farsa di Chenef. Abbiate creste di pollastro cotte per metà in un bianco, code di gamberi imbianchite, tartufi imbianchiti, e tagliati a guisa di creste di pollastro, picciole uovette nonnate imbianchite, granelletti di pollastro anche essi imbianchiti, fate un filo sopra i tagli delle animelle di code di gamberi, un' altro di creste di pollastro ritte, un' altro di olive di Spagna dissossate, imbianchite, e ripiene di un poco di farsa di Chenef, un' altro di granelletti di pollastro, un' altro di creste di tartufi, un' altro per le uovette nonnate, nel quale in vece porrete delle picciole cipolline cotte con brodo, che poi cambierete nel momento di servire con le uovette nonnate, non dovendo queste essere cotte del tutto. Quando avrete terminato di guarnire le animelle, mettetele in una cazzarola con fette di lardo, sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un poco di consomè, o altro brodo buono, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d' erbe diverse, sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele dalla bresa, accomodatele sul piatto, aggiustateci le uovette nonnate imbianchite, e levata

la

la picciola pelle, e servitele con sotto una Salsa al Sultano, o Salsa Chiara. Vedete *pag.* 87. *e* 79.

Animelle di Mongana alla Pompadura.

Orduvre = Prendete due tartufi mondati, e cotti con un poco di brodo, code di gamberi cotte, una carota gialla egualmente cotta, de' fusti di petrosemolo bene imbianchiti, e foglie di dragoncello imbianchite. Tirate fuori dalla loro bresa quattro belle animelle di cuore di mongana, che siano bianche, e sopra a ciascheduna fategli diversi fiori, o altro disegno colle code di gamberi, tartufi, e carote, i fusti di petrosemolo, e le foglie di dragoncello vi serviranno per formare i rami, e fogli dei fiori; quando ne avete finita una, ponetela sopra il suo piatto, che coprirete, con carta da scrivere bagnata nel brodo, ed allorchè saranno finite tutte, le servirete ben calde, con sotto una Salsa chiara, ovvero un Culì colorito.

Animelle di Mongana in Cotelette.

Orduvre = Imbianchite all' acqua bollente quattro belle animelle di mongana, tagliatele nel mezzo per traverso, e formatene due fette eguali, infilategli ad ognuna un osso di pollo, o di capretto, acciò formi la coteletta, marinatele con olio, sugo di limone, dragoncello, fusti di petrosemolo, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d' aglio, quattro scalogne tagliate in mezzo, basilico, tre fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Dopo tre ore di marinada asciugatele, ungetele con butirro squagliato mescolato con rosso d' uovo, panatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di un bel colore d'o-

d' oro , e servitele con sotto una Salsa alla Ravigotta chiara , o un buon Sugo di manzo alla Scalogna , e sugo di limone . Ved. *pag.* 68. *e* 98.

Animelle di Mongana in diverse maniere .

Orduvre = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite , e cotte in una buona bresa , come si è detto di sopra , le potete servire con sopra qualunque Salsa , o Ragù , di Carciofi , Pisélli, Sparagi , Tartufi , Prugnoli , Creste , Uovette nonnate, Granelletti , Ragù melè, Guarnite di mazzetti di verdura ; a qualsivoglia Culì , o Puré , con sotto ogni Salsa d' Erba , piccate , o semplicemente glassate ; tramezzate ancora con grandi creste, o filettoni di manzo allo Scarlatto. Marinate e fritte , o Indorate e panate , ovvero con una pastella , e fritte di bel colore . All'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* avrò occasione di parlarne ancora qualche poco .

Schinali di Mongana in diverse maniere .

Orduvre = In Italia si fa più uso degli Schinali di manzo , o di vitella , che di mongana , essendo questi più grossi , e di maggior consistenza , ed oltre che se ne fa molto consumo per le Guarnizioni de' piatti , come si dirà nel corso di quest' Opera , si preparano , e si servano anche separatamente . In molti luoghi d' Italia si vendano unitamente alla prima pelle ; ma questa si taglia col coltello , e si leva ; poi si mettano gli schinali nell' acqua fresca per potergli levare tutti i fili carnosi , che hanno intorno , avendo attenzione di non guastarli portando via parte dello schinale , essendo questa la sua bellezza . Ciò fatto poneteli sul fuoco con acqua fresca , e quando principieranno a bol-

bollire, tirateli indietro. Se volete servirvene per guarnizione lasciateli intieri, altrimenti tagliateli in pezzi, che li potete friggere, come i cervelli di mongana infarinati, e indorati, oppure indorati e panati; potete inoltre metterli in Salsa, o Ragù come gli Occhi di mongana; formarne de' Salpicconi in cassettine di pane, o di carta; metterli alla Crema, o alla Pulette come le Animelle di mongana; guarnirne delle Torte, e dei Pasticci, farne dei Budinetti. All' Articolo degli Antremè, e della Pasticcieria ne parlerò ancora. Gli schinali si debbano porre in opera freschissimi.

Rissole alla Scioesì.

Orduvre = Abbiate delle zinne di mongana rifredde, cotte con brodo, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, una carota, sale, e pepe sano; tagliatele in fette per traverso, e rifilatele all' intorno, mettete tra due fette un poco di farsa di Chenef, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattato, e fatele friggere di bel color d' oro. Potete anche intingerle in una pastella da frittura, friggerle egualmente, e servirle con petrosemolo fritto intorno.

Code di Mongana alla Mentenon.

Antrè = Prendete delle code di mongana la quantità, secondo il piatto, che volete fare, tagliatele corte, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchitele all' acqua bollente, e piccatele di minuto lardo, imbianchitele di nuovo, mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe, una cipolla con

due garofani, una carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, sale, e brodo; coprite con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, se non avete altra glassa, passate il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le code, e servitele con sotto una Salsa agli Spinaci, *pag.* 76.

Code di Mongana alla Senteminult.

Antrè = Imbianchite le code di mongana come le precedenti, fatele cuocere con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe, una cipolla con tre garofani, uno spicchio d' aglio, una carota, tre scalogne, sale, pepe sano; quando saranno cotte, ed un poco raffreddate, levategli l' ossa al di sotto senza rompergli il di sopra, metteteci in vece una buona farsa di Chenef, e fatele ritornare come prima; copritele con una Senteminult, panatele di mollica di pane grattata, fategli prendere un color d'oro al forno, e servitele con sotto una Salsa chiara alla Scalogna, o altra Salsa chiara di vostro genio. Potete anche dopo d' averle farsite intingerle in una pastella da frittura, ovvero indorarle, panarle, e friggerle di bel colore, oppure prima di porvi la Senteminult, ungerle con butirro squagliato, mescolato con rosso d' uovo, sale, e pepe schiacciato, panarle con mollica di pane, fargli prendere un bel color sulla gratella, e servirle colla salsa suddetta. La Senteminult *pag.* 20.

Code di Mongana in diverse maniere.

Antrè = Quando le code di mongana saranno ben sgorgate nell' acqua vicino al fuoco, imbianchite all' acqua bollente, e cotte in una bresa come alla Mentenon, le potete servire come vi aggrada; cioè glassate al Naturale con sotto una Salsa d' Erba, in Hoscepot, a qualunque Salsa, o Ragù, alli Cavoli, ad ogni Purè. All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, avrò occasione di parlarne di nuovo.

Tenerumi di Mongana all' Olandese.

Antrè = Levate ad un petto di mongana la copertina carnosa, tagliate le ossa delle coste alla giuntura, e tagliate i tenerumi in fette per traverso ben larghe; fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, cambiategliela due, o tre volte, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, asciugateli, metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe con un poco di sellero, uno spicchio d' aglio, un pezzetto di carota, una cipolla con due garofani, sale; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con acqua bollente, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, e la salsa comsumata al suo punto, digrassateli, metteteli in un' altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, che sia giusta di sale, nel momento di servire legateli con una liason di tre, o quattro rossi d' uova, un poco di consomè, o altro brodo bianco, e sugo di limone.

Tenerumi di Mongana alla Pulette Olandese.

Antrè = Quando i tenerumi di mongana saranno tagliati, ed imbianchiti come li precedenti,

ti, passateli in una cazzarola sopra il fuoco nella stessa maniera, aggiungeteci soltanto dei prugnoli triti, o intieri, ed in luogo dell'acqua bagnateli con brodo, e un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; nel momento di servire digrassateli, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, legateli con una liason di tre; o quattro rossi d'uova, con un poco di fiore di latte, petrosemolo trito, imbianchito, e sugo di limone.

Tenerumi di Mongana alli Piselli fini.

Antrè = Tagliate, ed imbianchite i tenerumi, come si è detto quì sopra, passateli sul fuoco come quelli all'Olandese, con sopra mezza libra, o più di piselli fini, sbruffateci un poco di farina, bagnateli con brodo generale, fate consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, e legateli con una liason, come quella alla Pulette Olandese.

Tenerumi di Mongana alla Massedoeme.

Antrè = Tagliate, ed imbianchite i tenerumi di mongana come li precedenti, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due fette di carota, sale, brodo quanto basti; copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotti, passate il fondo, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci i tenerumi, metteteli sopra il piatto, e serviteli con sotto un Ragù alla Massedoeme, che

che troverete la maniera di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Li potete servire ancora senza glassarli, basta che siano bianchi, con sopra il medesimo Ragù.

Tenerumi di Mongana alla Tessè.

Antrè = Quando i tenerumi di mongana saranno cotti, come quì sopra, scolateli dal grasso, aggiungete nella bresa, del restoran, o altro brodo colorito, passatela al setaccio, digrassatela, fatela consumare sul fuoco al punto di una glassa, glassateci i tenerumi, e serviteli con sotto una Salsa d'Erba, o chiara, o legata.

Tenerumi di Mongana alla Perla.

Orduvre = Allorchè i tenerumi di mongana saranno cotti, e glassati come quelli alla Tessè, lasciateli raffreddare, ed intingeteli in una pastella da frittura, ovvero indorateli con uovo sbattuto, e panateli con mollica di pane grattata; fateli friggere d' un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete inoltre, quando saranno cotti alla bresa marinarli, e friggerli come sopra. All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, ne parlerò ancora.

Petto di Mongana alla Barrì.

Antrè = Prendete un petto di mongana, fatelo sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, rifilatelo bene tutto all' intorno, alzategli la copertina sopra i tenerumi, e riempitelo di un salpiccone crudo, di animelle, tartufi, o prugnoli, secondo la stagione, o ambedue secchi, code di gamberi, fegatini di pollo, creste ec., che vedrete la maniera di farlo all'Articolo dei Salpicconi *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo intorno, imbianchitelo all' acqua bollente, fatelo raffreddare, e piccategli tutto il

il di sopra di minuto lardo, imbianchitelo di nuovo, e mettetelo in una cazzarola ovata, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una carota, una cipolla con due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di erbe diverse, poco sale, brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotto, scolate il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di Restoran, o altro brodo colorito, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare sopra un fuoco allegro, al punto di una glassa, glassateci il petto, scucitelo, levategli le coste, e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Pomidoro, che troverete alla *pag.* 9.., o altra di vostro genio.

Petto di Mongana alla Condè.

Antrè = Mettete una buona farsa di Chenef con entro tartufi, e prugnoli triti, tramezzo la pelle carnosa, e li tenerumi del petto di mongana, cucitelo all'intorno, acciò la farsa non sorti fuori, imbianchitelo un momento all'acqua bollente; quando sarà freddo piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, fatelo cuocere allo spiedo involtato di carta unta di butirro. Quando sarà cotto, e di un bel color d'oro, levategli la carta, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87. La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Petto di Mongana Glassato.

Antrè = Rifilate, e fate sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, un petto di mongana, cucitelo, e imbianchitelo all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola ovata, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, due scalogne, uno spic-

spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, e brodo; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolate il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di Restoran, o altro brodo colorito, passatelo al setaccio, digrassatelo, e fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci il petto di mongana, e servitelo guarnito di lattughe alla Dama Simona, con una Salsa alla Spagnuola, che troverete alla *pag.* 65. Il modo di fare le Lattughe all'Articolo dell' Erbe *Tom. IV. Cap. II.*

Petto di Mongana alla Perigord.

Antrè = Mettete un Ragù freddo di tartufi, finito di buon gusto, tramezzo la pelle, e i tenerumi di un petto di mongana, cucitelo tutto all' intorno, imbianchitelo all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, una carota, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, due scalogne, poco sale, brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto levategli le coste, scucitelo, glassatelo come il precedente, e servitelo con sotto una Salsa alli Tartufi, che troverete alla *pag.* 89. Lo potete anche mettere a cuocere alla Genovese, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzeto d' erbe, un poco di vino bianco bollente, fargli prendere un bel color d' oro, e servirlo con sotto la sudetta salsa.

Pet-

Petto di Mongana alla Gravina.

Antrè = Quando il petto di mongana sarà cotto in una bresa, come si è detto di sopra, mettetele in un piatto, levategli le coste, e conditelo con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; lasciatelo alquanto raffreddare, mescolateci un rosso d'uovo, ungeteci tutto il petto, panatelo di mollica di pane grattato, e fatelo cuocere alla gratella di un bel color d'oro; servitelo con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa alla Scalogna, che troverete alla *pag.* 91., o altra di vostro genio.

Petto di Mongana all' Italiana.

Antrè = Rifilate bene un petto di mongana, tenetelo alquanto nell' acqua vicino al fuoco, cucitelo all'intorno, imbianchitelo all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, sale, brodo, una cipolla con due garofani, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe con timo, basilico, e un pezzetto di foglia di alloro, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo, scucitelo, levategli le coste, ponetelo sopra il piatto, alzategli la pelle carnuta sopra i tenerumi, e rivoltatela dalla parte opposta; servitelo con sopra una Salsa picciola Italiana, che troverete alla *pag.* 74.

Petto di Mongana alla Senteminult.

Antrè = Prendete un bel petto di mongana, tenetelo alquanto nell' acqua tiepida, poscia asciugatelo bene, alzategli la copertina, farsitelo con una farsa di Chenef mescolata con butir-

tirro di gamberi , cucitelo all' intorno , imbianchitelo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone ; dappoi bresatelo , come alla Perigord , fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotto scolatelo , fatelo raffreddare , scucitelo , levategli le coste , e copritegli tutto il di sopra di una Senteminult ben fatta , panatelo con mollica di pane grattata ben fina , fategli prendere un bel color d' oro al forno , e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Gamberi , o un Culì di Tartufi , o Prugnoli ; o altro di vostro genio . Vedete l' Articolo delle Salse .

Petto di Mongana in diverse maniere .

Antrè = Per ben servire un petto di mongana , bisogna prima di tutto , come ho detto di sopra , tenerlo per qualche tempo nell'acqua vicino al fuoco , e quando diviene tiepida , cambiargliela con altra fresca , e così fare per tre , o quattro volte . Poi tanto Ripieno , come al Naturale si deve prima imbianchire all' acqua bollente , piccarlo se volete , e cuocerlo allo spiedo , o a guisa di fricandò , oppure glassarlo al naturale , ovvero cuocerlo in una bresa , e servirlo con qualunque Ragù , o Guarnizione d' Erba , o a quasivoglia Culì , Purè , o altra Salsa legata . Alla Burgioese , vale a dire cotto allesso , e servito con sugo di manzo , sale , pepe schiacciato , e sugo di limone .

Cotelette di Mongana all' Artoè .

Antrè = Abbiate delle cotelette di mongana ben tagliate , e coll' osso corto , piccatele di minuto lardo , mettetele per un poco nell' acqua

qua fresca, imbianchitele all' acqua bollente; ponetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di consomè, o altro brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della salsa, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le cotelette, e servitele con sotto una Salsa d' Erba, o un picciolo Ragù, ovvero un Culì di Pomidoro, o di Piselli, o alla Rena, o di Gamberi, o come volete. Vedete le Salse, i Culì, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Cotelette di Mongana in Papigliotta.

Orduvre = Tagliate bene, e coll' osso corto delle cotelette di mongana. Abbiate tartufi, prugnoli, scalogne, petrosemolo, cipolletta novella, una punta d'aglio, il tutto trito fino, mischiatele con butirro, e lardo rapato, salo, pepe schiacciato, e noce moscata. Prendete della carta da scrivere, tagliatela della grandezza giusta per involtare le cotelette, come se fossero papigliotte, fategli un buco nel mezzo, acciò l' osso sorti fuori, mettete sotto, e sopra un poco della composizione suddetta, ed in mezzo la coteletta; involtate la carta tutta all' intorno, ungetele al di fuori con olio, fatele cuocere con poco fuoco, di un bel color d' oro, sopra la gratella, e servitele con tutta la carta.

Co-

Cotelette di Mongana alla Vinegrette.

Orduvre = Marinate in una cazzarola delle cotelette di mongana con un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, agresto tagliato in mezzo e levato i pepini, se sarà la stagione, una cipolla in fette, due spicchi d' aglio, quattro garofani, due fette di limone senza scorza, petrosemolo, basilico, una foglia di alloro, un poco d' aceto, un poco di brodo, sale, pepe schiacciato: fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco, poneteci le cotelette, lasciatele marinare per lo spazio di due ore, poi scolatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Cotelette di Mongana Panate alla Scalogna.

Orduvre = Abbiate delle cotelette di mongana tagliate come le precedenti, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, ungetele bene per tutto, panatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere alla gratella di un bel color d'oro, e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna, che troverete alla *pag.* 91.

Cotelette di Mongana al Culì di Pomidoro.

Antrè = Tagliate tutte eguali delle cotelette di mongana, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Poco prima di servire fatele cuocere alla gratella di bel colore, e servitele con sotto una Salsa al Culì di Pomidoro, che troverete alla *pag.* 92.

Cotelette di Mongana all' Erbe fine.

Antrè = Fate cuocere poco prima di servire delle cotelette di mongana in Papigliotte, come

me si è detto di sopra ; scartatele , mettetele sopra il piatto , e servitele con sopra una Salsa alla Spagnuola , e sugo di limone ; avendo la precauzione di mettere un poco più d' erbe trite nella composizione delle cotelette , e l'erbe , che resteranno nelle papigliotte levarle , e porle nella salsa . Quando è tempo dell' agresto ne potete mettere qualche acino nella salsa spaccato nel mezzo , levati i semi , ed imbianchito un momento in un poco di brodo .

Cotelette di Mongana alla Mariè .

Antrè = Imbianchite un' istante all' acqua bollente delle cotelette di mongana , ponetele in una cazzarola con due cucchiaj d'olio , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe , con basilico , timo , persa , mezza foglia d'alloro , una cipolletta con due garofani , uno spicchio d'aglio, sale , pepe schiacciato ; fatele sudare sopra un picciolo fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente , o altro vino bianco , altrettanto brodo , qualche tartufo tagliato in dadini , lasciatele finire di cuocere , digrassatele , levate il mazzetto , il prosciutto , metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina , un pizzico di cerfoglio trito imbianchito all' acqua bollente , e ben spremuto , stringete sopra il fuoco , ponete le cotelette sul piatto , e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone .

Cotelette di Mongana alla Tedesca .

Antrè = Lardate per traverso delle cotelette di mongana con lardelli di prosciutto , tagliati rasi al paro della carne , infarinatele ; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro , ponete-

teci

teci le cotelette ben spazzate dalla farina, con un poco di pepe schiacciato, una cipolla con due garofani; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall' altra, ed allorchè saranno divenute color d' oro, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo, fatelo consumare di nuovo, che le cotelette restino come glassate; servitele ben scolate dal butirro con sotto una Salsa alli Spinaci, che troverete alla *pag.* 76. Le cotelette di mongana cotte in questa maniera si possono servire a qualunque altra Salsa, e particolarmente sono buonissime a quella di Cedrioli, e al Ragù di Fagiuoli; per servirle poi al Culì di Pomidoro, di Rape, di Pomi di terra, di Fagiuoli. Quando saranno quasi cotte vi si mette dentro il Culì, si fa bollire ancora un pochetto, si digrassa, si mettano le cotelette sul piatto, si passa la salsa al setaccio, e si serve sopra alle cotelette.

Cotelette di Mongana alla Siracca.

Antrè = Lardate le cotelette di mongana per traverso di grossi lardelli di tartufi, rifilati al paro della carne, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, e pepe schiacciato, infarinatele, spazzatele dalla farina, e fatele cuocere come quelle alla Tedesca, colla differenza, che quando avranno preso colore d'ambe le parti, ci metterete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco buono, ed un pochetto di brodo; fatele glassare, e nel momento di servire in luogo della Salsa agli Spinaci, servitele con sotto una Salsa alli Tartufi, che troverete alla *pag.* 89. *Co-*

Cotelette di Mongana alle Cipollette.

Antrê = Fate cuocere delle cotelette di mongana in Papigliotta senza tartufi, e prugnoli triti, ma soltanto petrosemolo, scalogna, cipolletta, un pochino d' erbe d' odore, una punta d' aglio, il tutto trito fino, e mischiato come ho detto, con butirro, lardo rapato, sale, e pepe schiacciato. Quando saranno cotte, levatele dalla carta, e servitele guarnite di cipollette cotte nel consomè, o altro brodo di sostanza, e un pezzo di prosciutto, con sopra una Salsa all' Italiana rossa, ovvero con un Ragù di cipollette, che troverete all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* L' Italiana rossa alla *pag. 65.*

Cotelette di Mongana alla Barrì.

Antrè = Abbiate delle cotelette di mongana tagliate tutte eguali, e coll' osso corto, batetele alquanto per appianarle, e rifilatele all' intorno acciò restino tonde, ponete dentro a ciascheduna una cipolla di eguale grossezza, legatela intorno collo spago, che prenda la forma rotonda, con un buco da capo, imbianchitele all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prociutto, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di carota, un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, sale, pepe schiacciato, un poco di consomè, o altro brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra, avendo attenzione, che non passino di cottura; quando saranno cotte, tiratele fuori dalla bresa, scioglietele, levategli la cipolla, ponetele sul piatto, e nel sito dov' era la ci-

pol-

polla, ci metterete un' animella di cuore di Capretto glassata, o un Ragù melè, e le servirete con sotto un Ragù di piselli fini, e dentro l'animelle un poco di Spagnuola.

Cotelette di Mongana alli Cedrioletti.

Antrè = Tagliate delle cotelette di mongana un poco grosse, lardetele per traverso di grossi filetti di cedrioletti sotto aceto, e filetti d' alici; mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un cucchiajo d' olio, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe, un poco di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, mettetele sul piatto, digrassate il poco fondo, passatelo al setaccio, ponetelo in una Salsa alli cedrioletti, e servitele con sugo di limone. Per fare la salsa vedete alla *pag. 91.*

Cotelette di Mongana alla Giardiniera.

Antrè = Abbiate sei belle cotelette di mongana eguali, piccatene due di prosciutto, due di carota gialla, due di fusti di petrosemolo, fatele cuocere come quelle in fricandò, e servitele con sotto un Ragù di prugnoli freschi, che troverete all' Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Mongana in diverse maniere.

Antrè = Le cotelette di mongana, allorchè sono panate, e cotte alla gratella, si possano servire con sotto qualunque Salsa chiara. In Germania son soliti di servirle sopra le Salse d'Erbe. Quando sono cotte in Papigliotta, si possono servire con qualsivoglia Ragù, o Salsa legata. Allorchè sono

piccate, e glassate si possono egualmente servire ad ogni Guarnizione, Salsa legata, o Ragù, o Salsa d Erba, o chiara. Quando sono cotte alla gratella senza essere panate si possono servire ad ogni Salsa come quelle piccate. Allorchè sono cotte alla Bresa si servano con quella Salsa, o Ragù, che sarà di vostro genio, e particolarmente con cipollette glassate, e Culì di Pomidoro. A qualunque sorta di mazzetti d'Erbe, con Salsa alla Spagnuola, all' Italiana rossa, al Saltano, ed altre. Vedete gli Articoli delle Salse, dei Ragù, e delle Guarnizioni.

Carrè di Mongana alla Momoransì.

Antrè = Tagliate colle coste corte un carrè di mongana, dissossategli tutto il di sotto, levate le pelli, e li nervi al filetto di sopra, piccatelo di minuto lardo, mettetelo un poco all' acqua tiepida, imbianchitelo all' acqua bollente, fatelo cuocere come le cotelette in fricandò. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il carrè di mongana, e servitelo con sotto una Salsa d' Erba, o un Culì, o un Ragù, o una Guarnizione, secondo giudicate a proposito. Vedete gli Articoli come sopra.

Carrè di Mongana alla Povvrada.

Antrè = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fette di cipolla, fette di carota, un poco di coriandoli, due spicchi d' aglio, una fogia di alloro, tre garofani, timo, basilico, pepe schiacciato, sale, petrosemolo, cipolletta novella, un bicchiere d' aceto, altretta-

tanto brodo; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco, e poneteci in infusione per due ore un carrè di mongana, piccato di minuto lardo come il precedente; dopo fatelo cuocere allo spiedo di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che troverete alla *pag.* 70.

Carrè di Mongana alla Servante.

Antrè = Tagliate dei lardelli di lardo, conditeli con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, prugnoli, il tutto trito, sale, pepe fino, noce moscata, sugo di limone, lardateci tutto il filetto di un carrè di mongana, al quale avrete già levato i nervi, le pelli, e tagliato, e dissossato come il precedente, conditelo con sale, e pepe, infarinatelo. Prendete una cazzarola ovata, poneteci un pezzo di butirro, fatelo squagliare sopra il fuoco, metteteci dentro il carrè ben spazzato dalla farina, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, copritelo con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando avrà preso un bel color d'oro, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di consomè, o altro brodo bianco, fatelo glassare, e servitelo con sotto una Salsa all'Indivia, che troverete la maniera di farla alla *pag.* 76. Se non volete servirci detta Salsa, aggiungete un poco di culì di mongana, o altro culì nella cazzarola, dove ha cotto il carrè, fatelo bollire un momento, digrassatelo, passatelo al setaccio, e servitelo sopra il carrè, con sugo di limone.

Carrè di Mongana all' Inglese .

Antrè = Lardate un carrè di mongana come il precedente , ponete una , o due fette di lardo sopra il filetto , infilatelo a uno spiedino , legate questo ad uno grande , incartatelo , e fatelo cuocere arrosto ; quando sarà vicino alla totale cottura scartatelo , levategli il lardo , mescolate un rosso d' uovo , con un poco di grasso della leccarda , ungeteci bene il carrè , panatelo di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa all' Inglese , che troverete la maniera di farla alla *pag.* 73. , ovvero all' Olandese *pag.* 74.

Carrè di Mongana in Crepina .

Antrè = Dissossate un carrè di mongana , tagliategli l'ossa delle coste corte , e al filetto di sopra levategli tutte le pelli , e i nervi ; lardatelo per lungo di lardelli di lardo conditi , come li precedenti , ponete sopra il filetto del butirro maneggiato con erbe fine , sale , pepe schiacciato , involtatelo con una rete di majale , o di mongana , infilatelo allo spiedo , fatelo cuocere arrosto coperto di carta ; quando sarà cotto , levategli la carta , ungetelo con rosso d' uovo mescolato con butirro squagliato , e panatelo di mollica di pane grattato , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Carote , che troverete alla *pag.* 92.

Carrè di Mongana alla Perigord .

Antrè = Dissossate , tagliate le coste corte , e levate le pelli , ed i nervi ad un carrè di mongana , piccategli tutto il filetto , la metà di tartufi , e la metà di prosciutto , mettetelo a cuocere come un fricandò , con mezzo bicchiere di vino di Sciampa-

pagna consumato per metà, o altro vino bianco, quando sarà cotto, formate una glassa leggiera, quanto per dargli il lustro col fondo della bresa; glassateci il filetto, e servitelo con sotto un Salsa alli Tartufi, che potete vedere alla *pag.* 89.

Carré di Mongana alla Conti.

Antrè = Quando avrete appropriato un carrè di mongana, fategli dei tagli per traverso sopra il filetto di distanza di un dito l' uno dall' altro, poco profondi, ponete in ciascheduno di detti tagli un poco di farsa di Chenef, e sopra metteteci, in uno, un filo di code di gamberi cotti e mondati, in un' altro un filo di creste di pollastro mezze cotte in un bianco, in un'altro un filo di tartufi imbianchiti ed intagliati, oppure di prugnoli, in un' altro un filo d'olive di Spagna dissossate e ripiene, e così continuate fino a tutto, che tutti i tagli saranno pieni; mettete il carrè in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, brodo quanto basti, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dalla bresa, e servitelo con sotto un Culì, o un Ragù melè, o altra Salsa di vostro piacere. I Ragù potete vederli nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse dalla *pag.* 64. fino a 98.

Noce di Mongana in Fricandò.

Antrè = Levate tutte le pelli, e i nervi ad una noce di mongana, battetela alquanto tramezzo un panno bagnato per renderla eguale, pie-

piccatela di minuto lardo, fatela imbianchire un momento all'acqua bollente, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe, due scalogne, uno spicchio d'aglio, poco sale, brodo, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa color d' oro, glassateci la noce di mongana, e servitela con sotto una Salsa d' Erba, o altra di vostro genio, ovvero una Salsa Russia alla Ropesce.

Noce di Mongana alla Sen-Clù.

Antrè = Abbiate una noce di mongana pulita, ed aggiustata come la precedente, fategli un taglio da un lato ben profondo per poterci mettere dentro un salpiccone crudo d'animelle, e tartufi, fatto di buon gusto; cucite l'apertura, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitela all' acqua bollente, fatela cuocere, come sopra, glassatela nell' istessa maniera, scucitela, e servitela con sotto una Salsa d'Erba, o un Ragù a vostra soddisfazione. La maniera di fare il Salpiccone. Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e quella di fare le Salse, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Noce di Mongana In-Budeaux.

Antrè = Prendete una bella noce di mongana, lasciatela nell' essere suo naturale, levategli il budello, e l'osso, della natica: alcuni ve lo lasciano, battetela alquanto per appianar-

narla, lardatela al di sotto di grossi lardelli di prosciutto conditi come il solito, scoprite ed appareggiate bene col coltello il poco di magro al di sopra, piccatelo di minuto lardo, lasciategli tutto il grasso della zinna; fatela cuocere come un fricandò, e glassategli nella stessa maniera tutta la parte di sopra piccata e non piccata. Servitela con sotto una Salsa d'Erba, o un Ragù alla Massedoene, o altro Ragù, o una Guarnizione, il tutto a vostra scelta. Vedete le Salse, i Ragù, e le Guarnizioni ai loro Articoli particolari.

Noce di Mongana alla Burgioese.

Antré = Abbiate una noce di mongana, lasciatela come si trova, levategli il budello, e l'osso della natica, battetela alquanto, lardatela per lungo di lardelli di lardo e prosciutto conditi, imbianchitela un momento all'acqua bollente, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, una cipolla con due garofani, due scalogne, un pezzo di carota, un mazzetto d'erbe diverse, uno spicchio d'aglio, poco sale, brodo; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci bene il di sopra della noce, e servitela con sotto una Salsa alli Cedrioli, che troverete alla *pag. 76.*, ovvero qualcun'altra.

Noce di Mongana alla Militare.

Antré = Abbiate una noce di mongana come la precedente, battetela un poco, lardatela al

di

di sotto di lardelli di prosciutto, e piccategli di minuto lardo il magro scoperto, che si ritrova al di sopra; imbianchitela un momento all' acqua bollente, mettetela in una cazzarola, bresatela come l'altra, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotta, glassatela come un fricandò, e servitela con sotto una Salsa d' Erba, o Purè, o Culì, o Ragù, o altra di vostro genio.

Noce di Mongana al Sultano.

Antrè = Lardate una noce di mongana senza levargli niente, come quella alla Burgioese, di lardelli di lardo, prosciutto, e cedrioletti sotto aceto, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, fatela rinvenire sopra il fuoco con sugo di limone, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato, o altro vino bianco, brodo, una cipolla con due garofani, un pezzo di carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe con un poco di basilico; copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta passate la salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra della noce, e servitela con sotto una Salsa al Sultano, che troverete alla *pag.*87.

Noce di Mongana alla Tedesca.

Antrè = Lardate una noce, senza levargli niente, di lardelli di prosciutto, condite i lardelli, e la noce di sale, e pepe, infarinatela, e mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro squagliato, e ben caldo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, tre scalogne; copritela

con un foglio di carta, fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; voltandola di tanto in tanto, acciò prenda un bel color d'oro, aggiungeteci un pochetto di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, e di brodo. Allorchè sarà cotta, e ben glassata, ponetela sopra il piatto, scolate il butirro dalla cazzarola, metteteci dentro un poco di fiore di latte, e culì, fategli fare un bollo, digrassate questa Salsa, passatela al setaccio, che sia di color d'oro, sufficientemente legata, e servitela sotto la noce.

Noce di Mongana alla Fermiere.

Antrè = Appareggiate bene una noce di mongana, levategli il budello, l'osso della natica, ed un poco di grasso superfluo, battetela alquanto, piccatela al di sotto di minuto lardo, fatela cuocere come un fricandò; e servitela glassata di un bel color d'oro, sopra una Salsa d'Erba, o Culì, o Ragù, o Guarnizione, di vostro genio.

Granadine di Mongana alla Giardiniera.

Antrè = Tagliate una bella noce di mongana in quattro fette tutte eguali della grossezza di un buon dito, rifilatele all'intorno, e piccatele una di tartufi, un'altra di carota gialla, un'altra di prosciutto, un'altra di fusti di petrosemolo; imbianchitele un momento all'acqua bollente, fatele cuocere come se fossero piccioli fricandò, grassatele leggieramente col loro fondo passato al setaccio, digrassato, e consumato al punto di una glassa leggiera, quanto per dargli il lustro, e servitele con sotto una Salsa alli Tartufi, o un Ragù di prugnoli freschi. La Salsa la troverete alla *pag.* 89., ed il Ragù di prugnoli nel *Tom. IV. Cap. I.*

Gra-

Granadine di Mongana alla Duchessa.

Antrè = Levate le pelli, e i nervi, come sopra ad una noce di mongana, tagliatela in quattro fette di eguale grandezza, e grossezza, piccatele di minuto lardo, imbianchitele un momento all' acqua bollente, fatele cuocere come il fricandò, glassatele nella stessa maniera, e servitele con sotto una Salsa d' Erba, o altra di vostro genio.

Granadine di Mongana alla Sen-Clù.

Antrè = Quando le granadine saranno piccate, come le precedenti, abbiate un Ragù di prugnoli, di animelle, o di tartufi, o qualunque altro crudo; mettetene una porzione sopra le granadine dalla parte non piccata, cucitele tutte all' intorno, che formino come un grosso pomo: allorchè saranno finite, imbianchitele all' acqua bollente, e fatele cuocere come il fricandò. Quando saranno cotte, fate consumare la glassa come il solito, metteteci dentro le granadine col lardo al di sotto, scucitele al di sopra, glassatele di un bel color d' oro sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa alla Rena, o altra. Il modo di fare la Salsa lo troverete alla *pag.* 95., e quello di fare i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Granada di piccioli Fricandò.

Antrè = Prendete una cazzarola secondo l'Antrè, che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo, che non soprapponghino una coll' altra, fateci un lavoro nel fondo di una stella, o altro disegno, con tartufi, code di gamberi, carota gialla, rapa, il tutto imbianchito all' acqua bollente, o brodo: aggiu-

sta-

stateci sopra quattro, o cinque piccioli fricandò crudi, che prendino tutto l'intorno della cazzarola, e tramezzo ci metterete in uno due gamberi cotti, e mondati, in un' altro due piedi di lattuga imbianchita all' acqua bollente, e ben spremuta; condite di sale, pepe schiacciato, e sugo di limone; coprite tutto all' intorno di un dito, e più di farsa di Chenef, che non sia molto delicata; poneteci nel mezzo un Ragù d' animelle rifreddo, e con poca salsa, coprite con farsa di Chenef sino all' orlo della cazzarola, indorate il di sopra con uovo sbattuto, fatela cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotta, rivoltatela sopra un coperchio, con diligenza acciò non si rompa, fategli scolare il grasso, alzate la cazzarola, levate il lardo, ponetela sopra il piatto, glassatela di un bel color d' oro, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola. Vedete alla *pag.* 65. Il Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Granadine di Mongana alla Principessa.

Antrè = Quando avrete levati i nervi, e le pelli ad una noce di mongana, tagliatela in fette per lungo della larghezza di tre dita, e della grossezza di uno; piccategli di minuto lardo come piccioli fricandò, lo spazio della terza parte, stendeteci sopra dalla parte non piccata una buona farsa di Chenef delicata, involtatele a guisa di ruladine, che la parte piccata resti al di fuori, infilatele ad uno spiedino, legatelo ad uno grande, copritele di carta, fatele cuocere arrosto di un bel color d' oro, e servitele con sotto una Salsa alla Principessa. Vedete la maniera di farla alla *pag.* 95.

Ru-

Ruladine di Mongana.

Antré = Queste si apprestano esattamente come vengono descritte al Capitolo della Polleria. Vedete Filetti mignoni in Ruladine, *Tom. II. Cap. III.*

Escaloppe di Mongana alla Barrì.

Orduvre = Tagliate in fettine assai fine una noce di mongana, o parte di essa, battetele bene tramezzo un panno bagnato. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, fatelo squagliare sopra il fuoco, con un pezzo di prosciutto, poneteci dentro una, o due per volta le fette di mongana, conditele con sale, e pepe schiacciato; quando divengono bianche tiratele indietro da una parte della cazzarola, mettendole una sopra all' altra; alla fine aggiungete nel butirro; dei tartufi tagliati in fette, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, scalogna, petrosemolo, e un pochetto di persa, il tutto trito; bagnatele con culì quanto basti, copritele con un fóglio di carta, fatele cuocere dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, digrassatela, accomodate l' escaloppe sul piatto, e serviteci sopra la salsa con sugo di limone, e crostini di mollica di pane fritti nel butirro all' intorno.

Escaloppe di Mongana alla Riscelieù.

Orduvre = Tagliate una noce di mongana in fette fine, e battetele come sopra; prendete una cazzarola rotonda, imbutirratela nel fondo, aggiustateci sopra le fette di mongana, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, fette di tartufi, scalogne e petrosomolo trito, una punta d' aglio, ponete sopra il fuoco; quando sa-

saranno imbianchite da una parte, voltatele dall' altra bagnatele con un bicchiere di vino del Reno consumato per metà, o altro vino bianco, e culì di prosciutto, mettetele in una picciola cazzarola bene accomodate, versateci sopra la salsa, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente, e consumare al suo punto, digrassatele, guarnite il bordo del piatto di cavoli fiori cotti in un bianco, aggiustateci nel mezzo d' escaloppe, e serviteci sopra la salsa con sugo di limone.

Escaloppe di Mongana in Bignè.

Orduvre = Quando avrete tagliato l' escaloppe come le precedenti, e ben battute, marinatele, con brodo freddo, aceto, fette di cipolla, petrosemolo, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, timo, basilico, sale, pepe schiacciato. Dopo due ore di marinada asciugatele, infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, e fatele friggere di bel colore. Potete anche intingerle in una pastella da frittura, ovvero indorarle, e panarle con mollica di pane grattata, friggerle egualmente, e servirle con petrosemolo fritto intorno.

Escaloppe di Mongana alla Montespà.

Antrè = Levate ad una noce di mongana tutte le pelli, e i nervi, come le precedenti, tagliatela in fette picciole e fine, battetele tramezzo un panno bagnato. Prendete una cazzarola della grandezza del piatto che volete fare, ungetela di butirro, fateci un suolo di fettine di mongana condite con poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata, un suolo di tartufi, e fettine di prosciutto, scalogna, e petrosemolo

molo trito, un poco d'olio, e butirro, e così suolo per suolo, finchè la cazzarola sarà quasi piena, terminando con le fettine di mongana, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere ad un forno temperato, o con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà. Quando saranno cotte, scolatene il grasso, rivoltate l'escaloppe sopra un coperchio di cazzarola, come un Tumbalo, che sia alquanto glassato, glassatelo ancora meglio, e servitelo con sotto una Salsa picciola Italiana, che troverete alla *pag.* 74., o con qualche Guarnizione, o Ragù, o Purè, o Culì. Potete anche, se volete guarnire il fondo della cazzarola di schinali, o altra guarnizione, che rivoltandola farà un bell'effetto. Vedete le Guarnizioni, le Purè, i Culì, ed i Ragù, ai loro Articoli particolari.

Escaloppe di Mongana alla Burgioese.

Orduvre = Quando sono tagliate le fettine di mongana, battetele bene, e infarinatele. Prendete una cazzarola grande, metteteci un pezzo di butirro, fatelo squagliare con un pezzo di prosciutto, stendeteci sopra l'escaloppe infarinate, una cipolletta con due garofani, tre scalogne, sale, pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall'altra, metteteci un poco di vino bianco consumato, fatelo consumare di nuovo, e bagnatele con brodo, o sugo di pomidoro; allorchè saranno cotte, e con poca salsa digrassatele, e servitele con sugo di limone, se non v'è quello di pomidoro.

...ic che le nuovette siano pelate e non dure; ...ite sopra queste guarnizioni una buona Salsa ...spagnuola, che trovarete *Tom. I. pag. 65.*, ri...la con sugo di limone.

Coscie di Pollanche alla Sandre.

= Abbiate sei coscie di pollanche dissos... per metà come quelle accompagnate. Pren... una cazzarola, metteteci nel fondo due, ... fette di vitella, una fetta di prosciutto; ...stateci sopra le sei coscie col bello al dì ..., conditele con sale, pepe schiacciato, ...semolo, scalogna, cipolletta, una punta ...io, il tutto trito, un poco di basilico in ...re; bagnate soltanto con mezzo bicchiere di ...di Sciampagna consumato per metà; o altro ...bianco, coprite con qualche fetta di lardo, ... foglio di carta, fatele cuocere con pic... fuoco sotto e sopra, ovvero con cenere ... Quando saranno cotte, levate le fette ...ella, il prosciutto, e lardo, passate al se... il sugo che averanno reso, digrassatelo, ...vitelo sopra le coscie con sugo di limone.

Coscie di Pollanche alli Tartufi.

= Dissossate quattro o sei belle coscie ...llanche per metà, cioè levategli l' osso su...e della coscia e la zampa; rifilate bene all' ..., mettetele in una cazzarola con una doz... tartufi mezzani intieri, e ben mondati, ...co di lardo rapato, e squagliato, un maz... d' erbe diverse, con un poco di basilico, ...pepe schiacciato; passate alquanto sopra ...oc...; abbiate un altra cazzarola con due ... fette di vitella, una fetta di prosciutto, ...ste sopra le coscie coi tartufi, coprite con

con qualche fetta di lardo, un foglio di cart
fate sudare con fuoco sotto e sopra circa me
ora, bagnate poscia con un poco di brod
mezzo bicchiere di vino di Sciampagna cons
mato per metà, o altro vino bianco; fate t
minare di cuocere dolcemente. Quando sar
no cotte passate il fondo della Salsa al set
cio, digrassatela, metteteci un poco di C
e Rosso per legarla; fatela consumare al s
punto, scolate le coscie, e li tartufi dalla br
a, aggiustatele sopra il piatto, tramezzat
coi tartufi, e serviteci sopra la Salsa ben
grassata, con sugo di limone.

Coscie di Pollanche al Sultano.

Antrè = Prendete sei coscie di pollanche di
sossate come le precedenti; mettetele in u
cazzarola con qualche dadino di vitella imbia
chito all' acqua bollente, una fetta di prosciutt
due fette di limone senza scorza, sale, pe
schiacciato, uno spicchio d' aglio, due scal
gne; coprite con qualche fetta di lardo, e
foglio di carta; fatele sudare con picciolo fuo
sotto e sopra, bagnate poscia con mezzo bi
chiere di vino di Sciampagna bollente, o al
vino bianco, altrettanto brodo buono; fate fi
re di cuocere. Quando saranno cotte, pass
la Salsa al setaccio, digrassatela, aggiungete
un poco di butirro maneggiato nella farina, ce
foglio trito imbianchito; fatela stringere s
pra il fuoco, e servitela sopra le coscie c
sugo di limone.

Coscie di Pollanche glassate.

Antrè = Farsite sei coscie di pollanche co
quelle Guarnite vedete *pag.* 212., passatele

Escaloppe di Mongana alla Fulette.

Orduvre = Tagliate ad una noce di mongana tutte le pelli, e i nervi, formatene l'escaloppe ben battute come le precedenti; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, fatelo squagliare, imbianchiteci dentro l' escaloppe, come quelle alla Barrì, terminate che saranno, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele con brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, poco pepe schiacciato, un mazzetto d' erbe diverse, una dozzina di prugnoli freschi, se sarà la stagione, oppure delle fette di tartufi freschi; fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, digrassatele, fatele consumare al suo punto, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, legatele con una liason di tre rossi d' uova, un poco di consomè, o altro brodo bianco, e sugo di limone.

Filetti di Mongana alli Spinàci.

Orduvre = Li filetti mignoni di mongana sono quelli, che si trovano sotto il rognone andando verso l'ano. Questi bisogna levarli, pulirli delli nervi, e pelli, e piccarli di minuto lardo. Si possono far cuocere come piccioli fricandò, glassarli nell' istessa maniera, e servirli con sotto una Salsa alli spinaci, o a qualunque altra di vostro genio. Sono buonissimi anche cotti allo spiedo, e con sotto una Salsa un poco piccante. Ma questi filetti rare volte si levano.

Culatta di Mongana alla Lombarda.

Grosso Antré = Prendete una culatta di mongana, lardatela di lardelli di prosciutto conditi con pe-

pepe, ed erbe fine, condite anche la mongana con sale, e pepe schiacciato. Abbiate una cazzarola con un pezzo di butirro caldo, metteteci dentro la mongana infarinata, e ben spazzata dalla farina, con un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra, e fategli prendere un bel color d'oro, aggiungeteci del culì di pomidoro. Quando sarà cotta, ponetela in un'altra cazzarola, digrassate la salsa, passatela al setaccio, mettetela insieme colla mongana, e servitela.

Culatta di Mongana in Adobbo.

Grosso Antrè = Lardate con grossi lardelli di lardo conditi una culatta di mongana, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, mezza foglia di alloro, poco sale, pepe schiacciato, brodo, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci la culatta, e servitela con sotto un Ragù di prugnoli, o di tartufi, o una Salsa d'erba, o un Culì di vostro genio. Vedete questi Articoli.

Culatta di Mongana alla Genovese.

Grosso Antrè = Prendete una bella culatta di mongana, lardatela di lardelli di lardo e prosciutto, conditela con sale, e pepe schicciato, abbiate una cazzarola, ungetela di butirro, e guar-

guarnite il fondo di fette di prosciutto, mettetici sopra la culatta di mongana, una cipolla con due garofani, copritela con un foglio di carta, e fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, rivoltandola di quando in quando, acciò prenda un bel color d' oro. Quando sarà cotta, e ben glassata, servitela con sotto una Salsa d' erba, o un Ragù, o un Culì. Potete, se non avete altra salsa, quando la culatta sarà mezza cotta, porre un poco di farina nella cazzarola, bagnare con brodo, farlo consumare al suo punto, digrassarlo, passarlo al setaccio, e servirlo sopra la mongana con tartufi in fette, o prugnoli, qualora sia la stagione.

Culatta di Mongana al Sugo.

Grosso Antrè = Lardate con lardelli di lardo conditi una culatta di mongana, mettetela a cuocere allo spiedo involtata di carta unta di butirro, o strutto, e sale. Quando sarà cotta scartatela, fategli prendere un bel color d'oro, e servitela con sotto un Sugo di manzo, o di vitella con qualche scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Vedetelo *pag.* 98.

Culatta di Mongana in diverse maniere.

Grosso Antrè = Quando una culatta di mongana sarà cotta, come in Adobbo, e glassata nella stessa maniera, la potete servire con sotto qualunque Salsa legata, ovvero un Culì di vostro genio, Ragù, Salsa d' erba, Purè, Guarnizione, o altro come credete. La potete anche servire alla Senteminult come il petto di mongana *pag.* 192.

Lombo di Mongana alla Chinesec.

Grosso Antrè = Prendete un lombo di mongana, aggiustatelo propriamente, e cucitelo. Fate bollire quattro fogliette di latte con un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, un picciolo pugno di coriandoli, uno stecco di cannella, tre garofani, poco sale. Quando avrà bollito un quarto d' ora, passatelo al setaccio, lasciatelo alquanto raffreddare, metteteci in infusione il lombo di mongana per lo spazio di quattr'ore; dopo infilatelo allo spiedo, e fatelo cuocere dolcemente arrosto, bagnandolo molto spesso col suo latte, finchè sia cotto, e se lo abbia tutto imbevuto. Allora ponete un pezzo di butirro nella leccarda, ungeteci la mongana, fategli prendere un bel color dorato, e servitelo con sotto una Salsa alla Chinesec, che trovarete alla *pag.* 77.

Lombo di Mongana alla Nonette.

Grosso Antrè = Quando avrete bene aggiustato, e cucito un lombo di mongana, infilatelo allo spiedo, involtatelo con carta imbutirrata, e sale; fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Nonette, che trovarete la maniera di farla alla *pag.* 86.

Lombo di Mongana alla Sassone.

Grosso Antrè = Appropriate bene, e cucite un lombo di mongana, piccategli di minuto lardo tutto il filetto di sopra, e fatelo cuocere allo spiedo come il precedente. Allorchè sarà quasi cotto, scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Sassone, che trovarete alla *pag.* 75.

Lom-

Lombo di Mongana al Seladone.

Grosso Antrè = Prendete un lombo di mongana, aggiustatelo come per arrosto, infilatelo allo spiedo, copritegli il filetto di sopra con fette di lardo, incartatelo come quello alla Nonnette, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, scartatelo, levategli il lardo, panatelo di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al Seladone, che trovarete alla *pag.* 71.

Quarto di Mongana alla Reale.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo conditi, tutto il magro del quarto di mongana, legatelo, e ponetelo in una braciera con fette di lardo, e di prosciutto sotto, e sopra, qualche fetta di manzo, o di vitella, due cipolle con quattro garofani, un mazzetto d'erbe diverse, una carota, due spicchi d'aglio, quattro scalogne, una panè, poco sale, pepe sano; copritelo con due fogli di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando avrà alquanto sudato, metteteci due bicchieri di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, e brodo a sufficienza, fatelo finire di cuocere. Allorchè sarà cotto, colate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa di color biondo, glassateci il di sopra del quarto di mongana, e servitelo con sotto una Salsa d'Erba, o altra di vostro genio.

Quarto di Mongana alla Crema.

Rilievo = Lardate con grossi lardelli di lardo conditi, tutto il magro di un quarto di

mongana, mettetelo in infusione nel latte, come il lombo alla Chinesec, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e bagnatelo spesso col suo latte, finitelo come l'altro di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al fiore di latte, che trovarete alla *pag.* 85.

Quarto di Mongana al Sultano.

Rilievo = Piccate di minuto lardo il filetto di sopra del lombo di mongana, e lardategli di lardelli di prosciutto conditi il magro della coscia, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta con butirro, e sale, fatelo cuocere arrosto di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete alla *pag.* 87.

Quarto di Mongana alla Senteminult.

Rilievo = Allorchè il quarto di mongana sarà lardato di grossi lardelli di lardo, e prosciutto, e cotto come quello alla Reale, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una salsa, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di fiore di latte, quattro, o cinque rossi d uova; fate stringere sopra il fuoco; stendete questa salsa, che sia sufficientemente legata, e giusta di sale, sopra il quarto di mongana, panatelo di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitelo con sotto un buon Sugo di manzo, o di vitella, con un filetto d'aceto di dragoncello. Osservate che il fondo della bresa non sia salato, allorchè sarà consumato per la Salsa alla senteminult.

Quarto di Mongana alla Duchessa.

Rilievo = Piccate di minuto lardo tutto il di sopra di un quarto di mongana; ovvero il solo filetto, e la coscia lardatela di lardelli di prosciutto conditi, legatelo, fatelo sgorgare alquanto nell' acqua fredda, imbianchitelo all' acqua bollente, mettetelo in una braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, due cipolle con tre garofani, due spicchi d' aglio, quattro scalogne, poco sale, pepe sano, brodo quanto basti, copritelo con fogli di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolate il fondo, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci il di sopra piccato, e servitelo con sotto una Salsa di spinaci, o altr' erba, o Culì, o Ragù di vostro genio. Vedete le Salse, i Culì, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Quarto di Mongana allo Scevruglie.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo conditi il di sotto della coscia di un quarto di mongana, e piccategli di minuto lardo tutto il di sopra unito al filetto, fatelo marinare per sei, o sette ore con brodo freddo, aceto, fette di cipolla, scalogne, coriandoli, quattro spicchi d' aglio, petrosemolo, timo, basilico, due foglie di alloro, fette di carote, di panè, sale, pepe sano, garofani; Infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa Piccante, che troverete alla *pag.* 87. Potete servire nello stesso modo un Carrè, una Spalla di Mongana ec.

Quar-

Quarto di Mongana all' Inglese.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo conditi la coscia, ed il filetto di un quarto di mongana, infilatelo allo spiedo, incartatelo, e fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, ungetelo con butirro squagliato mescolato con rossi d' uova, panatelo di mollica di pane, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto un Ragù di Pomi di terra, che trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Quarto di Mongana alla Burgiouese.

Rilievo = Prendete un quarto di mongana infrollito, e di buona qualità, infilatelo allo spiedo, incartatelo di carta untata di strutto, e sale, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, levate la carta, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa al sugo di pomidoro, o un Sugo di manzo con quattro scalogne trite, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Quarto di Mongana in diverse maniere.

Rilievo = Piccate il filetto di minuto lardo, e la coscia lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi, infilatelo allo spiedo, involtate di carta il filetto piccato, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, panate come sopra la coscia di mollica di pane grattato fino, scartate il filetto, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa al Porchetto; ovvero non lo panate, e servitelo con sotto qualsivoglia Ragù, o Culì, o Salsa d' erba, o quello che credete a proposito. La Salsa al Porchetto la trovarete alla *pag.* 70.

Spalla di Mongana alla Sen-Clù.

Grosso Antrè = Prendete una bella spalla di mongana, dissossatela tutta, avendo attenzione di non rompere la pelle, alla riserva del manico che tagliarete corto. Prendete un poco della sua carne, e fatene una farsa di Chenef, farsiteci la spalla, e metteteci nel mezzo un Ragù d' animelle e tartufi ritreddo, e con poca salsa, cucitela tutta all' intorno come una palla, imbianchitela un momento all' acqua bollente, fatela raffreddare, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitela di nuovo, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, quattro scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale, pepe sano, brodo, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci la spalla, scucitela, e servitela con sotto un Ragù di tartufi, o di prugnoli, o una Salsa d' erba, o alla Spagnuola, o altra di vostro genio. Vedete i Ragù, e la Farsa, *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse dalla *pag.* 64., fino a 98.

Spalla di Mongana Glassata.

Grosso Antrè = Dissossate una spalla di mongana, come la precedente, riempitela di un Salpiccone crudo tagliato un poco grosso, e ben condito, cucitela all' intorno, fatela cuocere come quella alla Sen-Clù, glassatela nella stessa maniera, e servitela con sotto una Salsa all'

Indi-

Indivia, o alli Spinaci, ovvero un Ragù, o Culì di vostra soddisfazione. Vedete il Salpiccone, *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse, i Culì, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Spalla di Mongana alla Tedesca.

Grosso Antrè = Dissossate una spalla di mongana, come si è detto di sopra, lardatela di lardelli di prosciutto conditi, cucitela all' intorno come una borsa, marinatela in una cazzarola con brodo, un poco d' aceto, fette di cipolla, due spicchi d' aglio, due foglie di alloro, timo, basilico, petrosemolo, sale, pepe schiacciato, fette di limone senza scorza, un poco d' olio, un pezzo di butirro, fatela intiepidire sopra il fuoco. Dopo tre ore di marinada infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto, bagnandola col proprio condimento. Quando sarà cotta, e di un bel color d' oro, servitela con sotto una Salsa alla Tedesca, che trovarete alla *pag. 73.*

Spalla di Mongana alla Spagnuola.

Grosso Antrè = Lardate di grossi lardelli di lardo una spalla di mongana, tagliategli l' osso corto, mettetela in una braciera con un pezzo di butirro, due bicchieri di vino di Spagna bianco consumato per metà, o altro vino bianco, uno di brodo, mezzo bicchiere d'aceto bollente, un mazzetto d' erbe diverse, tre scalogne, fette di cipolla, tre garofani, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato. Quando avrà preso sapore sopra la cenere calda per lo spazio di un' ora, infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto, e bagnatela colla sua marinada. Allorchè sarà cotta, e di bel colore, servite-

la

la con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag.* 65.

Spalla di Mongana alla Poevrada.

Grosso Antrè = Prendete una spalla di mongana, tagliategli l' osso corto, infilatela allo spiedo, incartatela, fatela cuocere arrosto, e servitela di bel colore, con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 70.

Spalla di Mongana alla Scalogna.

Grosso Antrè = Abbiate una spalla di mongana stagionata, tagliategli l' osso corto, infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto senza incartarla, e servitela di un bel colore, con sotto una Salsa alla scalogna, che trovarete alla *pag.* 91.

Spalla di Mongana alla Burgioese.

Grosso Antrè = Tagliate l' osso corto ad una spalla di mongana, tenetela un poco nell' acqua vicino al fuoco, acciò divenga bianca, imbianchitela un momento all' acqua bollente, passatela alla fresca, mettetela in una cazzarola con un pezzo di presciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, poco sale, brodo, fatela cuocere dolcemente coperta con un foglio di carta. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci la spalla, e servitela con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostro genio.

Polpette di Mongana.

Orduvre = Le polpette di mongana, come tutte le altre sì di Pollo, che di Vitella, Manzo ec., le troverete all' Articolo delle Farse, *Tom. IV. Cap. I.*

Si è inserito nel presente Tomo un Capitolo Quarto, contenente il Castrato, e ciò per dare all' Opera una più Regolare distribuzione, attese le voluminose aggiunte, che vi sono state fatte.

CAPITOLO QUARTO.

Del Castrato.

Cognizioni del Castrato.

Questo animale porta il nome di agnello ne' primi cinque o sei mesi di sua vita, e prende quello di castrato (*Mouton*), dopo che ha sofferto questa operazione. Si castra l' agnello, onde impedire, che divenga ariete, ed affinchè s' ingrassi, rimanga tenero, e la sua carne acquisti quella delicatezza e sapore piacevole, che lo rende tanto stimata presso molti popoli dell' Europa.

Quanto al modo di castrare l'agnello. Vedetelo nel *Tom. II. Cap. I.*

La carne del castrato nutrisce molto, somministra un buono e salubre alimento, e si digerisce con facilità. Conviene in tutti i tempi, ma più l' Inverno, che in ogni altra stagione. Siccome la carne di questo animale è temperata, tenera, carica di molte parti oleose, e balsamiche, e di molto sale volatile, onde viene ricercata, e servita sulle migliori, e più delicate mense.

Il castrato dev' essere giovane di un' anno, o poco più, nutrito di buoni alimenti, pasco-

scolato in colline d' erbe odorifere ed aromatiche, e cresciuto in aria pura e serena. I migliori castrati, e li più stimati sono quelli delle parti di Perugia, di Urbino, e di alcune Città della Toscana. In Roma ne' mesi di Gennajo, di Febrajo, e di Marzo ne abbiamo degli eccellenti, che ci vengono recati da Ascoli, e dalle nostre vicine montagne.

Nulladimeno in Italia si scarseggia moltissimo di buoni castrati, e la loro carne non è generalmente stimata, a motivo che ordinariamente ha un sapore di becco, o di lana dissaggradevole; locchè non è così in Francia, in Inghilterra, nella Germania, ed in tutti i Paesi del Nord, ove i castrati sono in molto pregio per l' ottimo, ed esquisito sapore della loro carne.

Il Popolo di Roma peraltro, e parte della Nobiltà non fa molt' uso della carne di castrato, come lo stesso è in Napoli, ed altre Città d'Italia, benchè venga ricercato, e mangiato volontieri dagli altri, e specialmente da' Forastieri, essendo il castrato, allorchè è di buona qualità, e ben preparato un delicato cibo.

Si deve scegliere giovane, mediocremente grasso, di carne oscura, di coscia corta, e di nervo fino, e sopra tutto, che non abbia il sapore di becco, o di lana. Le parti, che s'impiegano nella Cucina sono il cervello, la lingua, i rognoni, i piedi, la coda, il cosciotto, la sella, il quarto di dietro, la spalla, il carrè, il petto, il filetto, l'armone, il collo. Il Quarto di dietro, ed il Carrè, sono i pezzi migliori, e li più stimati.

Lin-

Lingue di Castrato.

Orduvre = Queste si accomodano, e si servono come quelle di agnello, onde ne parlerò all'Articolo dell' agnello, *Tom. II. Cap. I.*

Piedi di Castrato.

Orduvre = Li piedi di castrato si preparano e si servono esattamente come quelli di agnello. Vedete *Tomo II. Cap. I.*

Orecchie di Castrato.

Orduvre = Ancora queste si apprestano, e si servono nella stessa maniera, che quelle di mongana, onde potete vedere dalla *pag.* 155. sino al 158.

Code di Castrato.

Antrè = Vedete il Capitolo dell' agnello *Tomo II. Cap. I.*, preparandosi tanto le une, che le altre nel medesimo modo, onde evitare le ripetizioni.

Carrè di Castrato in Fricandò.

Antrè = Levate le ossa al di sotto del filetto del carrè di castrato, tagliategli le coste corte, e pulitelo al di sopra di tutte le pelli, e nervi; piccatelo di minuto lardo; mettetelo in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un pezzo di carota, un mazzetto di erbe diverse, uno spicchio d' aglio, due scalogne, brodo, poco sale, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate il fondo della bresa al sesaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo poco colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa, metteteci dentro il carrè col lardo al di sotto,

glas-

glassatelo di un bel color d' oro sopra la cenere calda, e servitelo con sotto una Salsa di spinaci, o di altr' Erba. Se volete servirlo al naturale, ponete un poco di culì nella cazzarola, fatelo scaldare, acciò prenda il gusto della glassa, passatelo al setaccio, e servitelo sotto il carrè con sugo di limone, ma badate al sale. La Salsa di spinaci la trovarete alla *pag.* 76.

Carrè di Castrato alla Lombarda.

Antrè = Dissossate, tagliate le coste corte, e levate tutti i nervi, e le pelli ad un carrè di castrato, lardategli di lardelli di lardo, e prosciutto tutto il filetto di sopra, conditi con cipolla, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trite, persa, basilico, alloro in polvere, e pepe schiacciato. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, fatelo squagliare, condite il carrè di sale e pepe schiacciato, infarinatelo, ponetelo dentro la cazzarola con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, copritelo con due fette di lardo, un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando avrà preso un bel color d' oro, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, ribagnatelo con tanto culì, quanto vi basti per la Salsa; allorchè sarà cotto ponetelo sul piatto, guarnitelo di mazzetti d' Indivia cotti in una bresa, come si dirà all'Articolo dell'Erbe, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, e servitela giusta di sale sopra il carrè, e li mazzetti. E' molto buono il carrè di castrato cotto in questa maniera, con sotto una Ragù di fagiuoli, oppure un Culì di Pomi di terra. Vede-

te

te il Ragù nel *Tom. IV. Capitolo I.*, e la Salsa alla *pag.* 75.

Carrè di Castrato al Reverendo.

Antrè = Aggiustate, rifilate, e lardate un carrè di castrato come il precedente, coll'aggiungervi qualche lardello di filetto d' alice. Mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un poco di brodo, poco sale, e un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra il carrè, con sugo di limone.

Carrè di Castrato alla Burgioese.

Antrè = Quando avrete aggiustato, e tagliate le coste corte ad un carrè di castrato, lardatelo di lardelli di prosciutto, mettetelo a cuocere con brodo, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe, un pezzo di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, sale, pepe schiacciato. Quando cede sotto il dito, sarà segno, che è giunto al suo punto di cottura: servitelo con sopra sale, pepe schiacciato, e con sotto un Sugo di manzo, o di vitella. Se volete, potete metterlo a cuocere nella marmitta coll' Allesso, ovvero nel Suage, o in qualch' altra marmitta di Brodi.

Carrè di Castrato al Verd-prè.

Orduvre = Aggiustate bene un carrè di castrato, piccategli tutto il filetto di ramette di petrosemolo, che le foglie restino al di fuori; infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto avendo attenzione di aspergerlo in prima con butirro bollente, o strutto vergine, acciò il petrosemolo resti verde, e croccante. Quando sarà cotto, e sugoso servitelo con sotto un Sugo di vitella, o di manzo, con qualche scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, o di agresto.

Carrè di Castrato alla Militare.

Antrè = Lardate un carrè di castrato, che sia bene aggiustato, di lardelli di lardo, ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro nel fondo, e qualche fetta di prosciutto, una cipolla con due garofani, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, e pepe schiacciato, copritelo con un foglio di carta, fategli prendere alquanto di colore, bagnatelo con un bicchiere di brodo; ed altrettanto vino bianco consumato per metà, quando sarà cotto, passate la Salsa al setaccio digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, fatela consumare al suo punto, e prima di servirla sopra il carrè metteteci un poco di prosciutto cotto, e trito, delli cedrioletti sotto aceto egualmente triti, e sugo di limone.

Carrè di Castrato alla Giardiniera.

Antrè = Tagliate l' ossa al di sotto, e le coste corte, ad un carrè di castrato; al filetto di sopra levategli le pelli, e li nervi, piccatelo un terzo di tartufi, un terzo di fusti di petro-

trosemolo, ed un terzo di carota gialla, avendolo prima lardato al di dentro di lardelli di lardo; fatelo cuocere come un fricandò, e glassatelo di una glassa leggiera color d'oro, quanto per dargli il lustro, servitelo con sotto una Salsa alli tartufi, o al Culì di carote. Trovarete la maniera di farle all'Articolo delle Salse *pag.* 89. e 92.

Carrè di Castrato alla Poevrada.

Antrè = Aggiustate propriamente un carrè di castrato, piccatelo di minuto lardo, come un fricandò, marinatelo con sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, due fette di limone senza scorza, un poco di aceto, ovvero d'olio. Dopo due ore infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, di un bel color d'oro, e servitelo sugoso, con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 70.

Carrè di Castrato alle Cipollette.

Antrè = Lardate un carrè di castrato di lardelli di lardo conditi, ponetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, due fette di carota, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, brodo, poco sale, pepe schiacciato, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il carrè, e servitelo con sotto, un Ragù di cipollette, che trovarete all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Car-

Carrè di Castrato alla Moda.

Antrè = Levate le ossa di sotto, come aveto fatto a tutti gli altri carrè, tagliategli le coste corte, e polite bene il filetto di sopra dalle pelli e nervi, lardatelo con lardelli di lardo, e prosciutto conditi, mettetelo a cuocere con poco fuoco, e ben chiuso in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con due garofani, una fetta di panè, un pezzo di carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, mezza fog'ia di alloro, brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, pepe schiacciato. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di culì, fatelo consumare al punto di una Salsa, e servitela sopra il carrè, con sugo di limone.

Carrè di Castrato alli Spinaci.

Antrè = Pulite, ed aggiustate un carrè di castrato, levategli tutte le pelli, e li nervi sopra il filetto, piccatelo di minuto lardo, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta untà di strutto, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e che sia sugoso. Servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, che trovarete alla *pag.* 76.

Carrè di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Allorchè il carrè di castrato sarà dissossato dell'ossa della schiena, tagliate le coste corte, e levate al filetto tutte le pelli, e i nervi, piccatelo di minuto lardo, fatelo cuocere come un fricandò, glassatelo nello stesso modo, e servitelo con qualsivoglia Salsa, o Ragù, o

Purè, che sarà di vostro genio. Lo potete ancora far cuocere allo spiedo, o piccato, o semplicemente lardato, ovvero in una bresa; ed in qualunque di queste maniere servirlo, come ho detto di sopra, con qualunque Salsa. Lo potete anche servire con un Ragù di fagiuoli, oppure un Culì di rape, o di carote, o ad ogni Guarnizione d'erbe intagliate, con una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culì; è ottimo ancora con sotto un Ragù alla sorcruta. Le Salse le potete vedere al loro Articolo, ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Castrato in Granadine.

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato un poco grosse, rifilatele bene all'intorno, e tagliategli l'osso corto, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola, con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, brodo, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, due scalogne, due fette di carota, poco sale, pepe sano, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatela, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, metteteci dentro le cotelette col lardo al di sotto, glassatele di un bel colore sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa d'erba, o un Ragù di vostro genio. Questa maniera di glassare gli Antrè piccati è da me pra-

pratticata perchè mi sembra la migliore, e perchè vengono glassati di un bel color d'oro; ognuno peraltro potrà seguire il suo metodo su tale particolare.

Cotelette di Castrato alla Svizzera.

Orduvre = Tagliate in cotelette un carrè di castrato bene appropriato, lardatelo per traverso di lardelli di lardo, rifilati al paro della carne, conditele di sale, e pepe schiacciato, infarinatele. Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, poneteci dentro le cotelette spazzate bene dalla farina, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco allegro sotto, e sopra. Quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall'altra, ed allorchè lo averanno preso d'ambedue, bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, fate consumare di nuovo, che le cotelette restino ben glassate, e servitele con sotto una Salsa all'indivia, che trovarete alla *pag. 76.*

Cotelette di Castrato al Sugo.

Orduvre = Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, rifilate, e coll'osso corto, ponetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, panatele di mollica di pane grattato. Fatele cuocere alla gratella di un bel color d'oro, e servitele con sotto una Salsa fatta con sugo di manzo, o vitella, scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Cotelette di Castrato in Aricò.

Antrè = Tagliate propriamente delle cotelette di castrato, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto; fate squagliare in una cazzarola un poco di strutto buono, o lardo rapato, quando sarà ben caldo metteteci dentro le cotelette, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, passatele bene sopra il fuoco, bagnatele con brodo, e sugo di manzo, o vitella, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà, un mazzetto di erbe diverse, una cipolla con due garofani, fatele bollire dolcemente. A più di mezza cottura legate il brodo con un poco di Rosso; abbiate delle rape tagliate tonde come noci, o marroni, o in altra maniera, friggetele nello strutto di un bel color d'oro, ponetele insieme colle cotelette. Quando il tutto sarà cotto, e la Salsa consumata al suo punto, digrassatela, levate la cipolla, e il mazzetto, aggiustate le cotelette sul piatto, guarnitele sopra colle rape, e qualche crosta di pane tagliata a cuore, o a mandorla, e fritta nel butirro; passate la Salsa al setaccio, e servitela sopra le cotelette, che sia poca, e di buon gusto.

Cotelette di Castrato in Papigliotta.

Orduvre = Fate una composizione con lardo rapato, butirro, petrosemolo, scalogna, cipolla, una punta d'aglio, qualche fegatino di pollo crudo, qualche tartufo, il tutto trito, sale, e pepe schiacciato. Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, e rifilate, ponetele sopra dei pezzi di carta con un poco della suddetta composizione sotto, e sopra; fate sortire l'os-

sa della coteletta mediante un buco, che farete nel mezzo della carta, piegatela tutta all' intorno come una Papigliotta, ungetele al di fuori d' olio, fatele cuocere dolcemente arrosto sopra la gratella di un bel color d' oro, e servitele con tutta la carta.

Cotelette di Castrato alla Servante.

Orduvre = Tagliate delle cotelette di castrato tutte eguali, conditele sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, un poco d' olio, ovvero butirro squagliato, o lardo rapato squagliato egualmente, fatele cuocere alla gratella. Fate una Salsa con un pezzo di butirro, due rossi d'uova crudi, due cucchiaj di sugo di agresto, un poco di consomè, o altro brodo bianco, due scalogne trite, sale, pepe schiacciato, fatela stringere sopra il fuoco senza bollire, e servitela sopra le cotelette.

Cotelette di Castrato alla Gascogna.

Orduvre = Tagliate delle cotelette di castrato alquanto grosse, e coll' osso corto, mettetele in una cazzarola con qualche fetta di prosciutto, due, o tre fette di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, due cucchiaj d' olio, un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, e pepe schiacciato; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte levate la vitella, il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, digrassatele, fate consumare la Salsa al suo punto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di petrosemolo trito imbianchito, fate strin-

stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Cotelette di Castrato all' Italiana.

Orduvre = Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, non tanto grosse, e coll' osso corto, conditele di sale, e pepe schiacciato, infarinatele, friggetele di bel colore, e servitele con sopra una Salsa agro-dolce, o all'aspic, che trovarete alle *pag.* 77. e 74. Se volete le potete servire con petrosemolo fritto intorno.

Cotelette di Castrato alla Delfina.

Orduvre = Quando le cotelette di castrato saranno tagliate un poco grosse, e ben rifilate, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto rifilati al paro della carne, mettetele in una cazzarola unta di butirro, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, una cipolla con due garofani, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco allegro sotto, e sopra. Quando voltandole avranno preso colore d' ambe le parti, metteteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, bagnatele con un poco di brodo, e culì, fatele bollire dolcemente, aggiungeteci petrosemolo, cipolla, scalogna, il tutto trito, capperi intieri. Fate consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, levate la cipolla, e servite con un filetto di aceto.

Cotelette di Castrato in Surprise.

Orduvre = Fate cuocere delle cotelette di castrato con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due ga-

garofani. Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della bresa, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le cotelette d'ambe le parti, fatele raffreddare, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattato, fatele friggere un momento di un bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Potete in luogo d'indorarle, e panarle, intingerle in una pastella da frittura, ed anche se volete porvi un poco di Farsa di chenef, o di gratino d'ambe le parti, e friggerle nell'una, o nell'altra maniera.

Aricò di Castrato alla Fiamminga.

Orduvre = Tagliate le cotelette come le precedenti, lardatele per traverso di lardelli di lardo rifilati al paro della carne, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di strutto bollente, o butirro ben caldo, poscia mettetele in un'altra cazzarola. Ponete nella prima un buon pizzico di farina, fatela rosolare di un bel color d'oro, sopra un fuoco leggiero, bagnate con brodo bianco, sugo, un bicchiere di vino bianco consumato per metà, fate spuntare a bollire, digrassate, passate al setaccio, e versate nelle cotelette, aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse, con una cipolletta, due garofani, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, uno spicchio d'aglio. Ponete sopra il fuoco; a mezza cottura metteteci delle rapette di Francia, propriamente intagliate, e imbianchite all'acqua bollente; fate cuocere dolcemente, e ridurre la salsa al suo punto. Quando il tutto sarà cotto, digrassate di nuovo, aggiustate le cotelette sopra il piat-

piatto, le rapette sopra, e guarnite all' intorno di crostini di pane fritti nel butirro, tagliati della grandezza delle rape, e serviteci sopra la Salsa passata al setaccio, e giusta di sale.

Cotelette di Castrato alla Cappuccina.

Orduvre = Lardate per traverso delle cotelette di castrato tagliate un poco grossa, con lardelli di lardo, e prosciutto, rifilati come il solito, ponetele in una cazzarola con un poco di brodo, una cipolla con due garofani, una fetta di prosciutto, fatele cuocere dolcemente. Prendete carota, rapa, sellero, panè, torzuto, il tutto tagliato in filetti come per una Giulienne, imbianchitele un momento all' acqua bollente, spremetele, fatele cuocere con un poco di restoran, o altro brodo buono, e un pezzo di prosciutto. Quando saranno quasi cotte, e consumato il brodo, passateci dentro col setaccio il fondo delle cotelette di già digrassato, un poco di culì, fate consumare al suo punto; ponete le cotelette sul piatto, e serviteci sopra l' erbe suddette.

Cotelette di Castrato Sans-malise.

Antrè = Abbiate delle cotelette di castrato tagliate un poco grosse, mettetele in una cazzarola con qualche carota, rapa, panè, torzuto, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all' acqua bollente, ed in poca quantità, sei cipollette bianche, un pezzo di prosciutto, un poco di butirro, un mazzetto d' erbe diverse con un spicchio d'aglio, e due garofani: passatele sopra il fuoco, con sale, e pepe schiacciato, bagnatele con metà sugo, e metà brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bian-

co

co consumate per metà; a mezza cottura legate la Salsa con un poco di rosso. Quando saranno cotte levate il mazzetto, il prosciutto, digrassatele, e servitele, guarnite dell'erbe suddette, e a corta salsa. Se non avete rosso, sbruffateci un poco di farina prima di bagnarle. Il Rosso vedetelo alla *pag. 19.*

Cotelette di Castrato alli Prugnoli.

Antrè = Fate cuocere delle cotelette di castrato, che siano tagliate non tanto grosse, in papigliotta, senza peraltro mettere nella composizione fegatini e tartufi. Quando saranno cotte scartatele, e servitele con sopra un Ragù di prugnoli freschi, qualora sia la stagione, con un buon sugo di limone. La maniera di fare il Ragù la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se non avete i prugnoli potete servirle con un Ragù di cipollette, che trovarete allo stesso Articolo, o a qualche Purè, o Culì. Per queste ultime vedete l' Articolo delle Salse.

Cotelette di Castrato all' Erbe fine.

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato un poco grosse, rifilatele all'intorno, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliati al paro della carne; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, passatele alquanto sopra il fuoco. Prendete un' altra cazzarola, poneteci nel fondo due fette di vitella, aggiustateci sopra le cotelette con petrosemolo, scalogna, cipolla, prugnoli, cipolletta novella, tartufi, il tutto trito, un poco di noce moscata, coprite con qualche fetta di lardo, e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; fate-

le cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando principierà la vitella a rosolare, levate le fette di lardo, bagnate con culì, e un pochetto di restoran, o altro brodo colorito, fatele bollire dolcemente. Allorchè saranno cotte, levate la vitella, digrassate la Salsa, e servitela sopra le cotelette con sugo di limone. Se volete servirle al Finocchio, in tal caso metteteci un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di finocchio.

Cotelette di Castrato alla Villeroè.

Antrè = Abbiate delle cotelette di castrato, battetele fine tramezzo un panno bagnato, mettetele in una cazzarola con simetria l' ossa incrocchiate tutte nel mezzo, e fette di lardo sotto, e sopra, poneteci sopra tre cipolle tagliate in fette lavate ed asciugate, condite il tutto con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, copritele con due fette di vitella, ed un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. A mezza cottura metteteci un poco di brodo. Quando saranno cotte levate il prosciutto, la vitella, il mazzetto, ponete le cotelette sopra il piatto senza distaccarle, digrassate la Salsa, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra le cotelette con un filetto d'aceto, e un poco di mostarda.

Cotelette di Castrato alla Tedesca.

Orduvre = Fate friggere le cotelette di castrato come quelle all' Italiana, che non siano molto disseccate, e servitele sopra a qualunque Salsa d' erba, come di spinaci, lattuga, indivia, cedrioli, acetosa; ma particolarmente sopra

alli

alli Cavoli in sarcruta, che trovarete nel *Tom. II.* all' Articolo de' condimenti; e per il Ragù di Cavoli in sarcruta. Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* la maniera di prepararli, come si usa in Germania. Sopra detti cavoli si possano servire le cotelette di castrato panate, e cotte alla gratella, cotte alla bresa, alla poele, glassate, ed in qualunque maniera. Tutte le Salse di sopra accennate le trovarete dalla *pag.* 64. fino a 98.

Cotelette di Castrato in Erisson.

Antrè = Tagliate un poco grosse delle cotelette di castrato, fatele cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, brodo, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, sale, e pepe schiacciato. Quando saranno quasi cotte, poneteci a cuocere dei filetti di carota, panè, torzuto, rapa, sellero, il tutto tagliato come per una zuppa di Giuliene; fate finire di cuocere insieme avendo attenzione, che l' erbe non passino di cottura, cioè poco cotte. Un poco prima di servire tirate fuori le cotelette sopra un piatto, con i filetti di erba, e con una lardarola farete dei buchi sopra le cotelette per infilarci i filetti diritti, e che restino la metà al di fuori, ponendone d' ogni sorte il più che potrete. Allorchè saranno terminate, mettetele in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo buono; copritele con un foglio di carta bagnata nel brodo, e tenetele calde. Le servirete con sotto una Salsa di prugnoli, o di tartufi, secondo la stagione, o una Purè d' erba, o una Italiana rossa. Tutte queste Salse le trovarete all' Articolo loro.

Cotelette di Castrato al Prosciutto.

Antrè = Quando le cotelette di castrato saranno tagliate, e cotte come le precedenti, aggiungendoci soltanto un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente. In luogo d' infilarci i filetti d' erbe, infilateci dei filetti di prosciutto già cotto, e tagliati tutti eguali, che restino diritti, e la metà al di fuori. Servitele con sotto una Salsa al culì di prosciutto, con un buon filetto d' aceto, che trovarete alla *pag.* 7.

Cotelette di Castrato all' Amorosa.

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato alquanto grosse, lardatele per traverso di lardelli di lardo, rifilati al paro della carne, mettetele in una cazzarola con pezzo di butirro, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. A mezza, e più cottura scolate il grasso, aggiungeteci dei filetti di prosciutto, cipolla, sellero, carota, panè, passati prima sul fuoco con un poco d' olio, bagnate il tutto con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e culì quanto bisogna. Fatele bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto; levate la cipolla, il mazzetto, digrassatele, e servitele con li filetti sopra.

Cotelette di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Quando le cotelette di castrato saranno panate, e cotte alla gratella, ovvero cotte senza panarle, oppure piccate, e glassate, le potete servire con quella Salsa d' erba, o Culì, o

Pu-

Purè, che vorrete. Cotte alla bresa, o egualmente piccate e glassate, le potete servire con qualsivoglia mazzetto d' Erba; come pure in Hoscepot, alla Servante. Cotte in qualunque maniera sono buone con sotto un Ragù, o Culì di fagiuoli, alli Cavoli in sorcruta, alli Pomi di terra, alli Tartufi, ad ogni Ragù, ad ogni Salsa piccante, a tutte sorte d' Erbe intagliate, con una buona Salsa all' Italiana rossa, o alla Spagnuola, che trovarete all' Articolo delle Salse.

Escaloppe di Castrato al Culì di Rape.

Orduvre = Tagliate in fette fine tutto il filetto di un carrè di castrato, dopo d' avergli levato le pelli, e li nervi, battetele tramezzo un panno bagnato, acciò divenghino assai sottili. Ungete il fondo di una cazzarola grande, di butirro, o di lardo rapato, aggiustateci sopra l' escaloppe, che non stiano una sopra l' altra, conditele di sale, pepe schiacciato, e qualche fettina di prosciutto; ponetele sopra un fuoco allegro; quando vedrete, che sono cotte da una parte, voltatele dall' altra, avendo attenzione, che si cuociono subito. Scolatele dal butirro, mettetele in una cazzarola con una buona Salsa al culì di rape, o altro, e servitele senza bollire con crostini fritti intorno. La Salsa al culì di rape la trovarete alla *pag.* 91.

Escaloppe di Castrato all' Inglese.

Orduvre = Allorchè avrete tagliato in fette sottili un filetto di castrato, battetele ben fine, ungete una cazzarola di butirro, aggiustateci sopra l' escaloppe, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna,

gna , cipolletta novella , una punta d' aglio il tutto trito . Poco prima di servire ponete la cazzarola sopra un fuoco allegro ; quando vedrete che sono cotte da una parte , voltatele dall' altra , avendo attenzione , perchè si cuociono subito , indi scolatele , e mettetele in un' altra cazzarola . Ponete due , o tre tartufi mondati , e tagliati in fette nella cazzarola dell' erbe fine , passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culì ; fate bollire dolcemente finchè i tartufi saranno cotti , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , versate il tutto nella cazzarola dell' escaloppe , fate scaldare senza bollire , e servitele con poca salsa , guarnite di picciole chenef , sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

Escaloppe di Castrato alla Perigord .

Orduvre = Levate le pelli , e li nervi ad un filetto di carrè di castrato , tagliatelo in fette fine , e battetele come sopra . Ungete di butirro il fondo di una cazzarola grande , stendeteci sopra l' escaloppe , che non restino l'una sull'altra , aggiungeteci petrosemolo , cipolla , scalogne , il tutto trito , quattro , o cinque tartufi tagliati in fette , uno spicchio d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , qualche fettina di prosciutto . Ponete la cazzarola sopra un fuoco allegro ; quando la carne sarà divenuta bianca , bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente , un poco di culì , un poco di restoran , o altro brodo colorito ; versatele in una picciola cazzaro-

zarola, copritele con un foglio di carta, fatele finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatele, levate l'aglio, e servitele con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Escaloppe di Castrato alli Cavoli fiori.

Orduvre = Fate cuocere delle escaloppe di castrato esattamente come le precedenti, alla riserva, che non ci porrete tartufi. Fate consumare la salsa al suo punto, digrassatela, e nel momento di servire, guarnite il piatto all' intorno di cavoli fiori cotti in un bianco, aggiustateci nel mezzo l' escaloppe, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Escaloppe di Castrato all' Olandese.

Orduvre = Tagliate in fette fine un filetto di carrè di castrato, dopo averlo ben pulito dalle pelli, e li nervi, battetele ben fine come si è detto di sopra; mettetele in una cazzarola grande unta di butirro, con qualche fettina di prosciutto, scalogna, e petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, ponetela sopra un fuoco allegro. Quando la carne sarà divenuta bianca, e consumato il poco sugo che rende, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele metà brodo bianco, e metà fiore di latte; versate il tutto in una picciola cazzarola, fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte digrassate la Salsa, legatela con una liason di due, o tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo e servitele con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Escaloppe di Castrato alla Spagnuola.

Orduvre = Battete l' escaloppe di castrato come le precedenti, mettetele in una cazzarola unta di butirro con petrosemolo, cipolla, scalogne, tartufi, prugnoli, prosciutto, una punta d' aglio, il tutto trito, un poco d' olio, poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; ponetele sopra il fuoco; quando saranno divenute bianche, e consumato il poco sugo, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnatele con culì, e un poco di restoran, o altro brodo colorito, fatele finire di cuocere, e consumarè la Salsa al suo punto, digrassatele, e servitele con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Escaloppe di Castrato in diverse maniere.

Orduvre = Quando l' escaloppe di castrato saranno cotte, come si è detto di sopra; ma senza erbe fine, le potete servire a qualunque Culì, o Purè, e sopratutto a quello di Fagiuoli, o di Rape, o di Carote, a qualsivoglia Ragù d' animelle, Ragù melè, o d' Erba, alli Prugnoli, alli Tartufi, ad ogni mazzetto d' Erba, alla Pulette, ed in fine come meglio vi piacerà. Tutte queste escaloppe si possono cuocere sopra una tortiera, coperte con un foglio di carta, e poi bisognando passarle in una cazzarola. Si possono ancora guarnire con crostini di pane fritto.

Filetti mignoni di Castrato all' Emerì.

Orduvre = Sotto il grasso dei rognoni di castrato vi sono due filetti ben delicati, che bisogna levarli intieri, puliteli delle pelli, e nervi, e piccateli di minuto lardo. Marinateli con olio,

olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, qualche filetto d'aglio, fette di cipolla, fusti di petrosemolo. Abbiate delle cassettine di carta della lunghezza dei filetti fatele friggere nello strutto, guarnitele dentro di fette di lardo, e prosciutto, poneteci a ciascheduna un filetto col lardo al di sopra, e porzione della marinada, ricopriteli con fette di lardo, e prosciutto come di sotto, fateli cuocere al forno, che non passino di cottura, quando sono cotti levateli dalle cassettine, scolateli dal grasso, glassateli come fossero fricandò, e serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada, ovvero una Salsa al culì di cipolla, o altra Salsa di vostro genio. Ambedue le sudette Salse le trovarete alle *pag.* 70. e 97.

Filetti di Castrato alla Duchessa.

Orduvre = Levate i filetti a due carrè di castrato, puliteli di tutte le pelli, e nervi, piccateli di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, brodo, uno spicchio d'aglio, due scalogne, poco sale, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo poco colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, metteteci dentro i filetti col lardo al di sotto, glassateli di un bel color d'oro sopra la cenere calda, e serviteli con sotto un Ragù di fagiuoli, o una Salsa d'erba, o un Ragù di vostro genio. I Ragù

vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse al loro Articolo particolare.

Filetti di Castrato alla Garonne.

Orduvre = Piccate di minuto lardo due filetti di castrato come li precedenti, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, uno spicchio d'aglio in filetti, due fette di limone senza scorza, due fette di cipolla, qualche fusto di petrosemolo. Dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto di bel colore, e serviteli sugosi con sotto una Salsa alla Garonne, che trovarete alla *pag.* 80.

Filetti di Castrato alla Cocchette.

Orduvre = Levate a due carrè di castrato i filetti come sopra, puliteli bene dalle pelli, e i nervi, lardateli per lungo di lardelli di lardo, e prosciutto, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, brodo, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci da pertutto i filetti, e serviteli con sopra un Ragù di Chenef, che trovarete la maniera di farlo all'Articolo dei Ragù *Tom.IV.Cap.I.*, o altro Ragù di vostro genio.

Filetti di Castrato all' Irlandese.

Orduvre = Lardate come i precedenti di lardo, e prosciutto, due filetti di carrè di castrato, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di polvere di finocchio,

su-

sugo di limone, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio. Dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel colore, e serviteli, che siano sugosi, con sotto una Salsa al culì di pomi di terra, che trovarete alla *pag.* 75.

Devo avvertire quì per sempre, che tanti i filetti, che i cosciotti, spalle, o altre parti del castrato cotte, o allo spiedo, o alla gratella non devono passare di cottura, per non rimanere disseccate, dovendo nel tagliarle sortire del sugo. Se due filetti son pochi per un piatto mettetene di più.

Filetti di Castrato in Bif-Stec.

Orduvre = Levate a due carrè di castrato i due filetti, puliteli delle pelli, e nervi, tagliateli in fette per traverso, battetele alquanto, marinatele con olio, o butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio. Poco prima di servire, fatele cuocere alla gratella con fuoco allegro, e servitele con sotto una Salsa Piccante, ovvero all'Aspic, rilevata con quattro coriandoli, una scalogna, sei foglie di dragoncello, due fette di limone senza scorza, fategli fare un bollo, passatela al setaccio, e servitela. Ambedue le trovarete alle *pag.* 87. e 74.

Filetti di Castrato in Granadine.

Orduvre = Dopo, che avrete levati i nervi, e le pelli, a due filetti di carrè di castrato, tagliateli in mezzo per traverso, e formatene quattro pezzi. Piccateli di minuto lardo, fateli cuocere come quelli alla Duchessa, glassateli egual-

mente, e serviteli con sotto una Salsa alli cedrioli, che trovarete alla *pag.* 76., o altra di vostro genio.

Filetti di Castrato alla Nivernoese.

Orduvre = Piccate due filetti di carrè di castrato come per fricandò, dopo di averli lardati al di sotto di lardelli di prosciutto; marinateli con aceto, butirro, brodo, fette di cipolla, una foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, due fette di limone senza scorza, sale pepe schiacciato. Fate scaldare la marinata sopra il fuoco, poneteci i filetti; dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto di bel colore, e serviteli ben sugosi, con sotto una Salsa alla Nivernoese, che trovarete alla *pag.* 66.

Noce di Castrato in Fricandò.

Antrè = Prendete un bel cosciotto di castrato, che sia alquanto infrollito, levategli le due noci intiere, pulitele delle pelli, e nervi, battetele un poco, per renderle eguali, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla, con due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, poco sale, pepe sano, brodo, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, poneteci dentro le noci di castrato col lardo al di sotto, fatele glas-

glassare di un bel color d' oro sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostra soddisfazione.

Granadine di Castrato.

Antrè = Levate le noci come le precedenti ad un bel cosciotto di castrato, pulitele come sopra, tagliatele in quattro, o sei pezzi eguali, piccatele di minuto lardo, fatele cuocere come fricandò, glassatele nello stesso modo, e servitele con sotto una Salsa d' erba, o Culì, o Ragù di vostro genio,

Carbonada di Castrato.

Antrè = Tagliate in pezzi della carne di castrato, sia spalla, cosciotto, carrè, petto, o altra parte, lardate tutti i pezzi magri, che non siano molto grosso di lardelli di lardo. Fate ben scaldare in una cazzarola del lardo rapato, oppure strutto buono, metteteci dentroi pezzi di castrato, conditeli di sale, pepe schiacciato, passatelo bene sopra il fuoco, bagnatelo con uno, o due bicchieri di vino rosso di Spagna bollente, e brodo a proporzione un poco colorito, aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro timo basilico due spicchi d' aglio sellero carota. Fatelo cuocere dolcemente. Abbiate una mezza dozzina di cipolle, o più, o meno secondo la quantità della carbonada, mondatele, fatele friggere nello strutto di un bel color d'oro, e ponetele a cuocere col castrato. Quando il tutto sarà quasi cotto, legate la Salsa con un poco di rosso, fate finire di cuocere, e consumare al suo punto, digrassatela; aggiustate il castrato sopra il piatto con le cipolle sopra, ed all'intorno,

no, e qualche crosta di pane fritto di bel colore, passate la Salsa al setaccio, che sia di buon gusto, e servitela sopra alla carbonada.

Carbonada di Castrato alla Savojarda.

Antrè = Tagliate in picciole fette alquanto grosse un cosciotto di castrato, o parte di esso, lardatele di lardelli di lardo; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, infarinate il castrato, spazzatelo dalla farina, mettetelo nella cazzarola, conditelo con sale, pepe schiacciato, una cipolla con tre garofani, copritelo con qualche fetta di lardo, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè ha preso colore da ogni parte, bagnatelo con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente. Quando sarà consumato aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse, e di quando in quando un poco di brodo bianco, in maniera che cuocendo dolcemente venga glassato di un bel colore. Prendete una altra cazzarola metteteci butirro, e farina a proporzione secondo la quantità della Salsa, squagliate sopra il fuoco, poneteci delle cipollette mondate, fategli prendere colore sopra un fuoco temperato, movendo di quando in quando, allorchè sarà tutto divenuto color d'oro, bagnate con metà sugo, e metà brodo bianco, fate finire di cuocere lentamente, indi digrassate, aggiustate il castrato sopra il piatto, versate la Salsa colle cipollette nella cazzarola del castrato, ponetela sopra il fuoco, digrassatela di nuovo, guarnite il castrato colle cipollette, e croste di pane tagliate propriamente, o a cuore, o tonde, e fritte nel butirro, passate la Salsa al setaccio, che sia giusta

di

di sale, versatela alquanto densa sopra il castrato, le cipollette, e croste di pane, e prima di servire tramezzate il tutto con altrettante cipollette glassate alquanto più grosse, che trovarete descritte nel *Tom. IV. Cap. II.*

Cosciotto di Castrato alla Bresa.

Antrè = Prendete un bel cosciotto di castrato di buona qualità, scortategli il manico, paratelo bene, levandogli tutte le ossa dalla parte della coda, e rompetegli l'osso della coscia, dandogli una botta con un grosso coltello dalla parte di sotto, lardatelo di lardelli, di lardo conditi, mettetelo in una cazzarola, o braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, tre scalogne, due spicchi d'aglio, poco sale, pepe sano, un bicchiere di vino bianco bollente, brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate il fondo della bresa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci il cosciotto tutto intorno, e servitelo con sopra una Salsa alli capperi, o Ascè, che trovarete alle *pag.* 81. e 82.

Cosciotto di Castrato alla Petroffe.

Antrè = Prendete un cosciotto di castrato di buona qualità, e di carne infrollita, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, e spezie fine, noce moscata, mettetelo in una cazzarola, o braciera, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due cipolle con due garofani, una carota, una panè, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, uno spic-

spicchio d'aglio, brodo, poco sale, pepe sano, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente, con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di sugo, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa Russa alla Petroffe, che trovarete alla *pag. 96.*

Cosciotto di Castrato alli Fagiuoli.

Antrè = Tagliate l' osso corto ad un cosciotto di castrato, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, e spezie fine, scalogne, petrosemolo, timo, basilico, il tutto trito ben fino, e sugo di limone; mettetelo in una braciera con fette di lardo sotto, e sopra, bagnatelo con della poele, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, asciugatelo dal grasso; abbiate una bella glassa, come si è detto alla *pag. 19.*, glassateci tutto il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto un Ragù di fagiuoli, che trovarete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Se non avete altra glassa, che quella, che vi può dare lo stesso cosciotto, allora bisogna, che lo facciate cuocere come quello alla Petroffe.

Cosciotto di Castrato alla Moda.

Antrè = Tagliate l' osso corto ad un cosciotto di castrato, lardatelo di grossi lardelli di lardo conditi con petrosemolo, e scalogna trita, sale, pepe, spezie fine, noce moscata, erbe di odo-

odore in polvere, ponetelo in una marmitta giusta alla sua grandezza con fette di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, fette di cipolla, di carota, di pan·, due spicchi d' aglio, tre scalogne, poco sale, pepe schiacciato, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, chiudete bene il coperchio della marmitta con un poco di carta incollata con acqua, e farina. Fatelo cuocere ad un forno molto temperato, oppure con cenere calda, o poco fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, capperi, petrosemolo, scalogna, due alici, il tutto trito; fatela bollire un momento, e servitela sopra il cosciotto, con sugo di limone, ovvero un filetto d' aceto.

Cosciotto di Castrato alli Pomi di Terra.

Antrè = Prendete otto, o dieci pomi di terra; fateli cuocere nell' acqua, e mondateli. Abbiate un cosciotto di castrato, paratelo bene, levategli se volete la pelle al di sopra, tagliategli il manico corto; lardatelo di lardelli di lardo, conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e ponete nella leccarda i pomi di terra, acciò prendino sapore nel sugo, che cade durante la cottura del cosciotto. Quando sarà cotto, e sugoso al suo punto, servitelo con i pomi di terra all' intorno, e sopra una Salsa fatta con culì, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un filetto d' aceto, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fatela stringere sul fuoco, e servitela sopra i pomi di terra.

Co-

Cosciotto di Castrato alli Cavoli.

Antrè = Tagliate il manico corto ad un cosciotto di castrato, paratelo bene, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi come sopra, mettetelo in una braciera, o cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, due spicchi d'aglio, tre scalogne, brodo, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Alla metà della cottura abbiate delli cavoli Bolognesi allessati, e legati in mazzetti, metteteli a cuocere insieme col castrato, conditeli con un poco di spezie fine, sale, pepe fino. Quando il tutto sarà cotto, tirate fuori ogni cosa, glassate il cosciotto di una bella glassa, se l' avete; asciugate bene i cavoli dal grasso, scioglieteli, ponete il cosciotto sopra il piatto, guarnitelo tutto all' intorno di cavoli, e serviteli con sopra una Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag.* 65.

Cosciotto di Castrato alla Poevrada.

Antrè = Lardate al di sotto un cosciotto di castrato di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi di sale, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio, tagliati in filetti; dopo due ore infilatelo allo spiedo, incartatelo, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto al suo punto, e sugoso, scartatelo, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 70.

Av-

Avverto che a tutti i cosciotti si deve rompere l'osso della coscia, altrimenti farebbero un cattivo effetto allorchè sono cotti, e si debbono dissossare dalla parte della coda.

Cosciotto di Castrato alli Cavoli fiori.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato alla bresa. Abbiate de' belli cavoli fiori cotti in un bianco, come si dirà all'Articolo dell' Erbe *Tom. IV. Cap. II.* Quando il cosciotto sarà cotto, e glassato come alla Petroffe *pag.* 253. guarnitelo tutto all' intorno di cavoli fiori, e servitelo con una Salsa fatta con prosciutto trito, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, culì, sugo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra i cavoli fiori, con un buon sugo di limone, o un buon filetto d'aceto.

Cosciotto di Castrato all' Italiana.

Antrè = Tagliate l'osso corto ad un cosciotto di castrato, paratelo come il solito, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone; ponetelo a cuocere in una bresa ordinaria, fatta con brodo, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzo di prosciutto, due cipolle con tre garofani, una carota, una panè, sale, pepe sano. Quando sarà cotto, servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa, che trovarete alla *pag.* 65.

Cosciotto di Castrato alli Tartufi.

Antrè = Lardate un cosciotto di castrato di grossi lardelli di tartufi conditi con sale, pepe, spezie, noce moscata, sugo di limone, ponetelo in una marmitta con metà acqua, e metà bro-

brodo, fatelo bollire, schiumatelo bene, aggiungeteci una cipolla con tre garofani, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse. Quando sarà cotto, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa alli Tartufi, che trovarete alla *p.* 89.

Cosciotto di Castrato alla Martiniera.

Antrè = Dissossate un bel cosciotto di castrato alla riserva del manico, che tagliarete corto, prendetene quasi tutta la carne al di dentro senza rompere la pelle, tagliatela in fettine fine, battetele un poco, marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, una idea di basilico in polvere, quattro, o cinque tartufi tagliati in fette. Dopo due ore di marinada, riempiteci il cosciotto, cucitelo, dategli la sua forma primiera, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al culì di cipolla, o di pomi di terra. Ambedue le trovarete alle *pag.* 97. e 75.

Cosciotto di Castrato alla Gascogna.

Antrè = Fate imbianchire un quarto d' ora nell' acqua bollente quattro scalogne, e quattro spicchi d' aglio, prendete un cosciotto di castrato, paratelo bene, tagliategli il manico corto, lardatelo con l' aglio, e la scalogna tagliati in filetti, lardelli di lardo, di prosciutto, di alici ben lavate, e tagliate in filetti, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e servitelo ben sugoso con sopra una Salsa al Porchetto, che trovarete alla *pag.* 70.

Co-

Cosciotto di Castrato al Vino di Spagna.

Antrè = Abbiate un bel cosciotto di castrato, dissossatelo tutto alla riserva del manico, che tagliarete corto, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, ponetelo in una braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto, poco sale, pepe sano, tre garofani, mezza bottiglia di vino di Spagna bollente, o altro vino rosso, un poco di brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere al forno. Quando sarà a mezza cottura, voltatelo dall altra parte, mettetecì otto, o dieci grosse cipolle, mondate, e fritte nello strutto di un bel color d'oro, e qualche grossa salciccia. Allorchè sarà cotto del tutto, scolate il fondo della cottura, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culì, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, avendo attenzione al sale; ponete il cosciotto sul piatto, guarnitelo colle cipolle, e salciccie pelate, e tagliate in mezzo per lungo, e servitelo con sopra la Salsa suddetta rilevata con sugo di arancio, o di limone.

Cosciotto di Castrato al Bassà.

Antrè = Prendete un cosciotto di castrato infrollito, paratelo come il solito, tagliategli l'osso corto, alzategli tutta la pelle al di sopra, lardategli la carne di filetti di sellero, di cedrioletti sotto aceto, di alici, di lardelli di lardo, di prosciutto, il tutto condito con poco sale, una punta d'aglio, spezie fine, e noce moscata, copritelo colla sua pelle, cucitela, fatelo marinare con un poco d'olio, sale, involtatelo di carta, fatelo cuocere arrosto.

Quan-

Quando sarà cotto, o sugoso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa piccante, che trovarete alla *pag.* 87.

Cosciotto di Castrato alli Spinaci.

Antrè = Abbiate un cosciotto di castrato di ottima qualità, paratelo, e dissossatelo dalla parte della coda, tagliategli l'osso corto, lardatelo al di sotto con qualche lardello di prosciutto condito, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, mettetelo in una braciera con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe diverse, brodo, poco sale, pepe sano, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, ovvero un Culì di carote, o di rape, o una Guarnizione di mazzetti d' erbe, o un Ragù di cipollette, o altro di vostro genio. Le Salse le trovarete al loro Articolo particolare; ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato all' Inglese.

Antrè = Levate la pelle al di sopra di un cosciotto di castrato, paratelo come il solito, tagliategli l' osso corto, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, spezie fine, e noce moscata, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta unta di strutto, o butirro, e un poco di sale, fatelo cuocere arrosto,

sto. Quando sarà quasi cotto, scartatelo; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, stemperateci due, o tre rossi d'uova, ungeteci bene da pertutto il cosciotto, panatelo di mollica di pane ben fina; fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa al culì di pomi di terra, che trovarete alla *pag.* 75. Se volete, lo potete cuocere anche alla bresa, glassarlo come il solito, e servirlo con sotto il suddetto Culì.

Cosciotto di Castrato al Sugo.

Antrè = Abbiate un bel cosciotto di castrato infrollito, tagliategli l' osso corto, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, che sia molto sugoso, e servitelo con una Salsa fatta con sugo di manzo, o di vitella, sale, e pepe schiacciato.

Cosciotto di Castrato alla Poele.

Antrè = Prendete un cosciotto di castrato di buona qualità, dissossatelo tutto alla riserva del manico, riempitelo di un Salpiccone d'animelle crudo, cucitelo, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, bagnatelo colla poele, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, glassatelo con una bella glassa, e servitelo con sotto un Ragù d' animelle e tartufi. La Poele la trovarete alla *pag.* 18. Il Salpiccone, e Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato alli Piselli.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato dissossato solamente dalla parte della coda, e con il manico corto, lardato di lardo, e prosciutto conditi come altrove, in una buona bresa. Quando sarà cotto, glassatelo, come quello al-

la

la Petroffe *pag.*253., e servitelo con sotto un Ragù di piselli, che trovarete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato in Veneson.

Antrè = Tagliate l' osso corto, e parate come sopra un cosciotto di castrato, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo. Fate una marinada con aceto, vino rosso, sale, pepe sano, alloro, timo, basilico, persa, fette di cipolla, fette di limone senza scorza, aglio, garofani, un poco di noce moscata schiacciata, coriandoli pesti, il tutto a proporzione; fatela scaldare sopra il fuoco, poneteci in infusione il cosciotto per lo spazio di dodici ore, dopo infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di bel colore, e servitelo con sotto una Salsa piccante, che trovarete alla *pag.* 87.

Cosciotto di Castrato alla Bonne Famme.

Antré = Mettete a cuocere un cosciotto di castrato parato come il solito, in una marmitta con brodo, sale, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, pepe sano. Quando sarà cotto, e consumato il brodo, servitelo con sopra una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, un pizzico di capperi intieri, tre rossi d' uova tosti triti, un filetto d' aceto, scalogna, e petrosemolo trito, un poco di brodo, sale, e pepe schiacciato, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra il cosciotto.

Cosciotto di Castrato alla Servante.

Antrè = Prendete delle rape, intagliatele tonde come noci, ovvero come prune, friggetele nello strutto di un bel color d' oro, fatele cuocere con un poco di consomè, o altro brodo buono bianco, e un pezzo di prosciutto. Quando saranno cotte, scolatele, ponetele in una cazzarola con una Salsa fatta con un pezzo di butirro, culì, un filetto d' aceto, due cucchiarini di mostarda, sale, pepe schiacciato, stretto sopra il fuoco, e servitela sotto un cosciotto di castrato cotto alla bresa, e glassato, come alla Petroffe *pag.* 253.

Cosciotto di Castrato alla Spagnuola.

Antré = Mettete a cuocere un cosciotto di castrato, come quello alli Cavoli *pag.* 156. Quando sarà alla metà della cottura, abbiate delle rape e carote intagliate propriamente, mezzo cavolo Bolognese, sei selleri, una dozzina di cipollette, imbianchite il tutto all' acqua bollente; formate delli selleri due mazzetti, e quattro mazzetti del cavolo, legateli, ponete le rape, le carote, li selleri, ed il cavolo a cuocere col cosciotto; le cipollette le cuocerete a parte con un poco di brodo buono bianco, ed un pezzetto di prosciutto. Fate cuocere anche in una marmittina, con brodo, un poco di ceci di buona qualità. Quando il castrato, e l' erbe saranno cotte, aggiungeteci un idea di zafferano in polvere, aggiustate il cosciotto sopra il piatto, guarnitelo tutto all'intorno dell' erbe suddette, colle cipollette, e ceci; passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Salsa alla Spagnuola,

se l'avete, o culì, passatelo al setaccio, fatelo consumare al punto di una Salsa, avendo attenzione al sale, e servitela sopra all'erbe, e cosciotto, con un poco di pepe schiacciato.

Cosciotto di Castrato alla Sen-Geran.

Antrè = Dissossate un cosciotto di castrato alla riserva del manico, che tagliarete corto, prendete una porzione della carne al di dentro, tagliatela in filetti, conditela con sale, spezie fine, sugo di limone, abbiate un poco di farsa di Chenef, riempite il cosciotto con un letto di farsa, e tartufi in fette passati prima sul fuoco con un poco di butirro, sale, pepe, ed erbe fine, e un letto di filetti; allorchè il cosciotto avrà ripreso la sua forma primiera, cucitelo, fatelo cuocere esattamente come un fricandò. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa all'Italiana rossa, che trovarete alla *pag.* 65. la Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato alla Nivernoese.

Antrè = Preparate un cosciotto di castrato come il precedente colla diversità, che in luogo di cuocerlo alla bresa, lo cuocerete arrosto; infilatelo allo spiedo, involtato con carta unta di strutto, e un poco di sale. Quando sarà cotto, scartatelo, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Nivernoese, che trovarete alla *pag.* 66.

Cosciotto di Castrato al Vino di Sciampagna.

Antrè = Lardate un cosciotto di castrato parato come il solito, di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, spezie fine, noce moscata, erbe di odore in polvere, marinatelo per lo spazio di sei ore con mezza bottiglia di vino di Sciampagna, sale, pepe schiacciato, due foglie di alloro, due spicchi d' aglio, quattro scalogne. Infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col vino suddetto, che porrete nella leccarda con un buon pezzo di butirro. Quando sarà cotto, e di un bel color d' oro, servitelo con sotto un Ragù di prugnoli freschi, o di tartufi secondo la stagione, che trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato alla Sorcruta.

Antrè = Prendete un bel cosciotto di castrato, tagliategli l' osso corto, dissossatelo dalla parte della coda, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con sale, spezie fine, mettetelo in una cazzarola. Abbiate delli cavoli in Sorcruta, ossia Sarclaudio, preparati all' uso di Germania, una quantità sufficiente, lavateli un poco nell' acqua fresca, se non sono recenti; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, altrettanto lardo rapato, ponetela sul fuoco, quando sarà ben caldo metteteci una cipolla trita, e subito, che avrà alquanto preso colore, poneteci li cavoli, passateli alquanto sul fuoco con un poco di pepe schiacciato, e versateli nella cazzarola col cosciotto, copriteli con qualche fetta di manzo, aggiungeteci una cipolla con tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, un pezzo di ventresca

tagliata in fette fine attaccata alla cotena; bagnate il tutto con brodo buono. Fate cuocere dolcemente fintanto, che il castrato sarà cotto, ed il brodo consumato; allora ponetelo sopra il piatto, scolate li cavoli dal grasso, guarniteci tutto all' intorno il cosciotto, e servitelo con sopra una buona Salsa al culì di prosciutto, che trovarete alla *pag.* 7. Li cavoli in sorcruta vedeteli nel *Tom II.* all'Articolo de' *Condimenti*.

Cosciotto di Castrato alla Turca.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato parato come il precedente con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla, una carota in fette, quattro scalogne, due spicchi d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe sano, brodo. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, ponetelo sul piatto, guarnitelo tutto all' intorno di Riso cotto alla Turca, ossia Pilao, che trovarete all'Articolo dei Piatti Composti *Tom. III. Cap. IV.*, e servitelo con sopra una Salsa al culì di prosciutto, o di pomidoro. Ambedue l trovarete alle *pag.* 7. e 92.

Cosciotto di Castrato alla Sent-Omero.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato in una buona bresa, dissossato come sopra. Quando sara un poco ritredido, mettetelo sopra un piatto, e copritelo per tutto di una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di burro, un poco di culì, due, o tre rossi d'uova crudi, capperi, alici, petrosemolo, scalogne, cipolle, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, fatela stringere sopra il fuoco, che

sia

sia alquanto densa, e distendetela da per tutto sopra il cosciotto, panatelo di mollica di pane grattato fino, e con penne, o rami di petrosemolo fategli gocciare sopra una quantità di butirro squagliato; fategli prendere un bel color d' oro ad un forno temperato, e servitelo, cambiandogli il piatto, con sotto una Salsa al culì di cipolla. Trovarete il modo di farla alla *p.* 97.

Cosciotto di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Il cosciotto di castrato si prepara talvolta tagliato soltanto il manico corto, e come il quarto di dietro si serve nella stessa maniera, onde se in luogo di servire un cosciotto, volete servire un quarto intiero, ciò dipenderà dalla grandezza del piatto, che dovete servire. Aggiungendo soltanto, che se sarà piccato il cosciotto, bisognerà piccare anche il filetto del lombo, di modo che, tanto l' uno che l' altro, o sia cotto alla Bresa, o allo Spiedo, o al Forno si possono servire in tutte le maniere che vorrete. Per esempio piccato, e glassato, o glassato solamente, con sotto qualunque Salsa, di Erba, Culì, Purè, Ragù, o d' Erbe, o di Carne. Cotto allo spiedo, o al forno ad ogni Salsa piccante; panato allo spiedo con una Salsa alla scalogna, ed in fine in qualunque maniera, che più sarà di vostra soddisfazione.

Spalla di Castrato alla Contessa.

Antrè = Dissossate del tutto una spalla di castrato, riempitela con un Ragù crudo di piccioni condito di buon gusto, cucitela all' intorno a guisa di una borsa, fatela rinvenire in una cazzaròla sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minu-

to

to lardo, fatela cuocere esattamente come un fricandò, glassatela nella stessa maniera, e servitela con sotto una Salsa, o un Culì di vostro genio.

Spalla di Castrato Glassata.

Antrè = Tagliate l'osso corto ad una spalla di castrato, ponetela in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con tre garofani, una carota, poco sale, brodo, fatela cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra della spalla. Ponete un poco di culì nella cazzarola, fatelo bollire un momento, e distaccatene tutta la glassa, passatelo al setaccio, e servitelo con sugo di limone sotto la spalla.

Spalla di Castrato alla Burgioese.

Antrè = Abbiate una buona spalla di castrato introllita, infilatela allo spiedo involtata dalla parte superiore con un foglio di carta unta di strutto, e un poco di sale. Fatela cuocere arrosto di bel colore, e che non sia disseccata; levategli la carta, e servitela con sotto un Sugo di manzo con tre scalogne trite, sugo di limone, sale, e pepe schiacciato.

Spalla di Castrato alla Senteminult.

Antrè = Lardate una spalla di castrato di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliategli l'osso corto; fatela cuocere in una buona bresa. Quando sarà cotta, squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, aggiungeteci due rossi d'uova crudi, un poco di culì, sale, pepe schiacciato, stringete sul fuoco, ungeteci tutto il di sopra della spalla, panatela di mollica di pane grattato fino,

fate-

fategli prendere un bel colore al forno, e servitela con sotto una Salsa alla Chinesec. Trovarete il modo di farla alla *pag.* 77.

Spalla di Castrato al Forno.

Antrè = Lardate una spalla di castrato, se volete, con lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale; e spezie fine; mettetela in una cazzarola con sotto due, o tre cipolle tagliate in fette, uno spicchio d'aglio, tre scalogne, due garofani, timo, basilico, mezza foglia di alloro, sale, e pepe schiacciato, due bicchieri di vino bianco bollente, altrettanto brodo, copritela con un foglio di carta unto di butirro, o di strutto, fatela cuocere al forno. Quando sarà cotta, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitela sopra la Spalla.

Spalla di Castrato alla Bone Dame.

Antré = Dissossate del tutto una spalla di castrato, lardatela al di dentro di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, spezie fine, noce moscata, erbe d'odore in polvere, e sugo di limone, cucitela tutta all'intorno come una borsa, mettetela in una cazzarola, con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, brodo, poco sale, pepe schiacciato; copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate la salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassatecl il di sopra della spalla, e servitela con sotto una Salsa alli spinaci, o all'indivia. Trovarete il modo di farle all'Articolo delle Salse *pag.* 66.

Spal-

Spalla di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Quando avrete una spalla di castrato cotta alla bresa, e glassata, la potrete servire con sotto qualsivoglia Salsa d' erba, ovvero con un Ragù di cipollette, di rape, di olive, di carote, di selleri. La potete anche Guarnire con qualunque mazzetto d'Erba. Ad ogni Salsa legata come Purè, Culì, o altro. Cotta al forno, allo spiedo, la potete servire con quella Salsa, che vorrete, tanto piccante, che in altra maniera.

Rot de Bif di Castrato alla Provenzale.

Rilievo = Predete il di dietro di un castrato, cioè i due quarti uniti insieme dai rognoni fino all'ano, rompetegli le osse delle coscie, incrocicchiategli uno dentro l'altro le due estremità delle gambe, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine, mettetelo in una braciera con fette di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, qualche fetta di manzo, tre cipolle con sei garofani, due carote, un grosso mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d' aglio, sei scalogne, una foglia di alloro; fatelo sudare un' ora sopra un fuoco leggiero, bagnatelo con brodo, e mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, conditelo di sale, e pepe schiacciato. Quando sarà cotto, ponetelo sopra un piatto, ungetelo al di sopra, col grasso della sua bresa, mescolato con tre rossi d' uova, panatelo, metà parmigiano e metà mollica di pane grattato unito insieme, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitelo con sotto un buon Ragù di carote, o di cipollette, che troverete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Rot de Bif di Castrato alla Duchessa.

Rilievo = Aggiustate un Rot de bif di castrato come il precedente, levategli la pelle sopra il filetto, piccatelo di minuto lardo, fatelo cuocere come sopra. Quando sarà cotto, ungete con un poco di grasso della sua bresa, mescolato con due rossi d' uova crudi tutto ciò, che non è piccato, e panatelo con mollica di pane grattato fino. Fategli prendere un bel color d' oro al forno, avendo la precauzione di coprire il filetto piccato con fette di lardo cotte, e carta bagnata nel brodo. Allorchè sarete per servirlo, glassate la parte piccata di una bella glassa, oppure fatta col fondo della bresa, e servitelo con sotto una Salsa al culì di rape, o all' Italiana rossa, o alla Spagnuola, che trovarete all' Articolo delle Salse, *Cap. I.*

Rot de Bif di Castrato alla Garonne.

Rilievo = Quando avrete accomodato propriamente un Rot de bif come il precedente, alsategli, il meglio che vi sarà possibile, la pelle, e se ci verrà appresso qualche poco di carne non importa. Fate una composizione d'erbe fine, come scalogne, petrosemolo, cipolle, tartufi, e prugnoli, secondo la stagione, o freschi o secchi, il tutto trito ben fino, basilico in polvere, un poco di mollica di pane grattato fino, butirro, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, mischiate il tutto bene, e stendetelo sopra la schiena del castrato, dove è stata levata la pelle, ricopritelo colla medesima, cucitela tutta all' intorno, infiatelo allo spiedo bene involtato di carta unta di strutto, e un poco di sale; fatelo cuocere ar-

arrosto di un bel color d' oro, e al suo punto; servitelo con sotto un Sugo di manzo, o di vitella con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Il cosciotto si prepara nella stessa maniera.

Rot de Bif di Castrato all' Inglese.

Rilievo = Aggiustate un Rot de bif, come si è detto quì sopra, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, erbe d' odore in polvere; infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta unta di butirro, e un poco di sale, fatelo cuocere arrosto, che sia sugoso, scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto un Ragù di pomi di terra, che trovarete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Sella di Castrato all' Anguleme.

Rilievo = Levate propriamente la pelle senza romperla di sopra ad una sella di castrato, fategli dei tagli sopra i filetti, di poca distanza l' uno dall' altro, poneteci dentro a ciascheduno un poco di salpiccone fatto con animelle, tartufi, prugnoli, fegatini di pollo, il tutto ben condito, e coprite con un poco di farsa di Chenef, ristendete sopra la sua pelle, cucitela tutta all' intorno, ponetela in una braciera con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, col filetto di sotto, brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, una cipolla con tre garofani, quattro scalogne, due spicchi d' aglio, copritela con carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, falelo consumare al punto

to di una glassa, glassateci il di sopra della sella, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag.* 65.

Sella di Castrato alla Bordoelese.

Rilievo = Abbiate una bella sella di castrato, tagliata dalli due cosciotti fino alli due petti, levategli la pelle, e li nervi sopra i filetti, piccateli di minuto lardo, marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, due foglie di alloro, due spicchi d' aglio, quattro fette di limone senza scorza. Dopo due ore infilategli due spiedini per traverso, aggiustatela allo spiedo, involtategli la parte piccata con carta, fatela cuocere arrosto che sia sugosa al suo punto, e di un bel colore. Servitela con sotto una Salsa piccante, che trovarete alla *pag.* 87.

Sella di Castrato all' Italiana.

Rilievo = Tagliate una sella di castrato, come alla Bordoelese, legatela con spago, fatela cuocere con brodo, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, due spicchi d' aglio, una carota, una panè, tre scalogne, sale, pepe schiacciato. Fate una Salsa con Italiana bianca, o Culì bianco, butirro, tre rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sul fuoco senza bollire, stendetela sopra la sella di castrato, panatela di mollica di pane grattato fino, e fategli prendere colore al forno; cambiategli il piatto, e servitela con sotto una Salsa picciola Italiana, che trovarete alla *pag.* 74.

Salsa di Castrato in diverse maniere.

Rilievo = Allorchè la sella di castrato sarà semplicemente cotta alla bresa, e glassata; ovve-

ro piccata, e glassata, la potete servire con sotto un Ragù d' erba, o una Salsa d' erba, o altra di vostro genio. Se sarà cotta allo spiedo, o al naturale, o piccata, la potrete servire con qualunque Salsa piccante, come si è detto altrove, dipendendo in genere di variazione tutto dal buon gusto di chi lavora, o dirigge nella scelta dei Piatti, e delle Salse. Il castrato cotto in qualsivoglia modo, generalmente non richiede Salse chiare, e delicate; ma bensì d' Erbe ben condite, di Purè, di Culì, di Salse piccanti, e di Ragù d' ogni specie, il tutto rilevato di buon gusto.

Petti di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Li petti di castrato dopo averli tagliati in pezzi, e cotti in una poele, o altra bresa, li potete servire con un Ragù di rape, o pure farne un Hoscepot, o una Carbonata, alla Servante con ogni sorta d' erbe, parte intagliate, e parte legate in mazzetti, prima imbianchite nell' acqua bollente, e poi poste a cuocere col castrato; allorchè questo sarà più che a metà della cottura, non già colla poele, ma bensì con brodo, qualche fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di ventresca tagliata in fette attaccate alla cotena, una cipolla con tre garofani, sale, pepe schiacciato; quando il tutto sarà cotto aggiustate con semetria la carne, e l' erbe sopra il platto, e servitelo con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag.* 65. Se il fondo della cottura non sarà salato, digrassatelo, passatelo al setaccio, fatelo consumare al punto di una Salsa, metteteci un pezzo di bu-

butirro maneggiato con un poco di farina, un poco di petrosemolo trito imbianchito, pepe schiacciato, un filetto d' aceto, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra l' erbe, e il castrato. Cotti che sortano i petti in una bresa, panateli come alla Senteminult, e fategli prendere colore alla gratella, o al forno, serviteli con sotto una Salsa alla scalogna. Li potete servire anche in una Terrina con una Purè di lenticchie, o piselli, verde all' Olandese, o d' altra specie; ma di queste ne parlerò all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Collo di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Il collo del castrato, secondo il mio parere è uno dei buoni bocconi di questo animale, benchè poco considerato. Per prepararlo dunque lo farete cuocere alla bresa, e lo servirete con diver i Ragù d' erbe, e differenti Salse legate. Quando sarà cotto nella marmitta coll' allesso lo potrete servire al naturale, con sopra sale, pepe schiacciato, petrosemolo, e scalogna trita, ed un poco di sugo. Lo servirete ancora alle cipollette, o alle rape; cioè dopo, che sarà cotto allesso più della metà lo porrete in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, e delle cipollette, passate prima sul fuoco con un pezzo di butirro fino alla metà della loro cottura, aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse con due garofani, ed uno spicchio d'aglio, brodo, culì, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare la Salsa al suo punto, levate il mazzetto, digrassatela, e servitela. Se è colle rape, tagl-

gliatele a guisa di picciole pera, o noci, friggetele collo strutto di un bel color d'oro, e finitele come sopra. Per servire i petti di castrato alla gratella, prima fateli cuocere in una bresa, poi levateli, e conditeli sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, o grasso della loro bresa mescolato con un rosso d'uovo, ungeteli da per tutto, panateli di mollica di pane grattato, e fategli prendere un bel colore nella gratella, e serviteli con sotto una Salsa Roberta, o un Sugo di manzo con qualche scalogna trita, o una Salsa piccante. In questa stessa maniera li potrete preparare benchè cotti allesso. La Salsa Roberta la trovarete alla *pag.* 85. La Piccante *pag.* 87.

Fine del Tomo Primo.

IN-

INDICE

Prefazione. *Pag.* iij
Produzioni delle Quattro Stagioni dell'Anno. xxvj

Minute de' Pranzi di Primavera.

Tavola di otto Coperte, a due Servizj a sei, e due Zuppe. xxxvj
Tavola di dieci Coperte, a due servizj a otto, e due Zuppe. xxxvij
Tavola di venti Coperte, a due servizj a sedici, a due Zuppe. xxxviij
Tavola di quaranta Coperte, a due Servizj a trentasei, e quattro Zuppe. xxxix
Tavola di ottanta Coperte, a due Servizj a settantadue, e otto Zuppe. xlij

Minute de' Pranzi d' Estate.

Tavola di otto Coperte, a due servizj a sei, e due Zuppe. xlvij
Tavola di quattordici Coperte, a due servizj a otto, e due Zuppe. xlviij
Tavola di ventiquattro Coperte, a due servizj a venti, e due Zuppe. xlix
Tavola di cinquanta Coperte, a due servizj a quarantaquattro, e quattro Zuppe. lj
Spiegazioni di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usitati nella Cucina ec. lv
Condimenti, che s'impiegano nella Cucina. lvij

CA-

CAPITOLO PRIMO.

De' Brodi, Zuppe, e Salse di grasso.

Osservazioni sopra i Brodi.	*Pag.* 1
Manzo Allesso.	2
Brodo Generale.	3
Suage.	*ivi*
Consomè.	4
Biondo di Mongana.	*ivi*
Restoran.	5
Tablette.	*ivi*
Sugo di Manzo.	6
Sugo di Vitella.	7
Culì di Vitella.	*ivi*
Culì di Mongana.	*ivi*
Culì di Prosciutto.	*ivi*
Culì di Gamberi.	8
Culì alla Rena.	*ivi*
Culì di Pernice.	9
Culì di Anitra Selvatica.	*ivi*
Culì di Tartufi.	10
Culì di Prugnoli.	*ivi*
Culì di Beccaccia.	*ivi*
Culì alla Besciamella.	11
Culì di Cappone.	*ivi*
Culì Imperiale.	*ivi*
Culì Bianco, o Italiana Bianca.	12
Culì di Pomidoro.	13
Sugo di Pomidoro.	*ivi*
Culì Rosso ordinario.	*ivi*
Culì Bianco ordinario.	14
Essenza di Prosciutto.	*ivi*

Zuppa di Riso al Culì di Gamberi. 44
Zuppa di mille Fanti. *ivi*
Zuppa di Passatelli. *ivi*
Zuppa di Crocchetti di Riso. 45
Zuppa alla Purè di Selvaggiume. *ivi*
Zuppa di Pasta grattata. 46
Zuppa di Erbe di Primavera. *ivi*
Zuppa di Estate, di tutti Frutti. 47
Zuppa di Pagnottelle ripiene. 48
Zuppa di Riso al Culì di Pernice. *ivi*
Zuppa Gris-mel alla Tedesca. 49
Zuppa Flaif-gan alla Tedesca. *ivi*
Zuppa al Culì di Orzo di Germania. 50
Zuppa alla Purè di Pomi di terra. *ivi*
Zuppa Or-bes alla Tedesca. 51
Zuppa Nokel alla Tedesca. *ivi*
Zuppa alla Brunoese. *ivi*
Zuppa di Chenedel alla Polacca. 52
Zuppa di Ruladine di Riso alli Cavoli. *ivi*
Zuppa Crines alla Tedesca. 53
Zuppa di Riso ad ogni sorta d' Erba. *ivi*
Zuppa di Semmolella passata. 54
Zuppa al Bagno maria. *ivi*
Zuppa alle Croste di Pane gratinate. 55
Zuppa di Santè agli Uovi freschi. *ivi*
Zuppa di Pane grattato. *ivi*
Zuppa di Orzo di Germania. 56
Zuppa di Paste fine. *ivi*
Zuppa di Piselli fini. *ivi*
Zuppa alla Rena bionda. 57
Zuppa di Luperi, o siano Luppoli. *ivi*
Zuppa di Sparagi. 58
Zuppa di Brodetto. *ivi*
Zuppa di Puntarelle di Cicorie. *ivi*

Zuppa di Zucchette, 59
Zuppa Rossa di Ortica. *ivi*
Zuppa di Cicoria. 60
Zuppa di Farina di Riso. *ivi*
Zuppa di Finochietti. 61
Zuppa di Cavoli fiori. *ivi*
Zuppa di Riso passato. 62
Zuppa di Broccoli. *ivi*
Zuppa di ogni sorte d' Erbe alla Napolitana. *ivi*
Zuppa di Brodetto al Culì di Pomidoro. 63

Delle Salse.

Osservazioni sulle Salse. 64
Salsa alla Spagnuola. 65
Salsa all' Italiana rossa. *ivi*
Salsa all' Italiana bianca. 66
Salsa all' Italiana chiara. *ivi*
Salsa alla Nompareglie. *ivi*
Salsa alla Nivernoese. *ivi*
Salsa al Salmì. 67
Salsa alla Ravigotta. *ivi*
Salsa alla Ravigotta chiara. 68
Salsa all' Acido. *ivi*
Salsa alla Remolada. *ivi*
Salsa alla Remolada fredda. 69
Salsa al Fumè. *ivi*
Salsa alla Neste. 70
Salsa al Porchetto. *ivi*
Salsa alla Poevrada. *ivi*
Salsa all' Essenza di Finocchio. 71
Salsa al Seladone. *ivi*
Salsa all' Inglese Tarnè. 72
Salsa al Verd-prè. *ivi*
Salsa al Reveglio. *ivi*

Sal-

Salsa all' Olandese. 73
Salsa al Sugo di Acetosa. *ivi*
Salsa alla Tedesca. *ivi*
Salsa alla Marinìera. *ivi*
Salsa all' Inglese. 74
Salsa picciola Italiana. *ivi*
Salsa all' Aspic. *ivi*
Salsa al Culì di Pomi di terra. 75
Salsa alla Sassone. *ivi*
Salsa all' Acetosa. 76
Salsa agli Spinaci. *ivi*
Salsa all'Indivia. *ivi*
Salsa alli Cedrioli. *ivi*
Salsa alla Chinesec. 77
Salsa Agro-dolce. *ivi*
Salsa Turnè alla Tedesca. 78
Salsa al Butirro di Gamberi. *ivi*
Salsa all' Italiana Verde. 79
Salsa alla Mariette. *ivi*
Salsa al Petrosemolo. *ivi*
Salsa chiara in ogni maniera. *ivi*
Salsa alla Garonne. 80
Salsa al Finocchio. *ivi*
Salsa alli Fagioletti verdi. 81
Salsa Verde fredda. *ivi*
Salsa alli Capperi. *ivi*
Salsa Ascè. 82
Salsa all' Ammiraglio. *ivi*
Salsa all' Agresto. *ivi*
Salsa alla Pulette. 83
Salsa picciola Olandese. *ivi*
Salsa alla Fiamminga. *ivi*
Salsa alla Sivette. 84
Salsa all' Avaro. *ivi*

Salsa al Pover Uomo. *ivi*
Salsa Remolada fredda. *ivi*
Salsa Bianca. 85
Salsa alla Gendarme. *ivi*
Salsa al Fior di Latte. *ivi*
Salsa Roberta. *ivi*
Salsa alla Mostarda. 86
Salsa alla Nonette. *ivi*
Salsa al Verd Galant. *ivi*
Salsa Piccante. 87
Salsa al Sultano. *ivi*
Salsa alla Niscion. *ivi*
Salsa al Reverendo. 88
Salsa alli Prugnoli. *ivi*
Salsa all' Arancio. *ivi*
Salsa chiara all' Arancio. 89
Salsa alli Tartufi. *ivi*
Salsa all' Anitra. *ivi*
Salsa alli Selleri. 90
Salsa alla Belle Vue. *ivi*
Salsa Turnè. *ivi*
Salsa alla Scalogna. 91
Salsa al Petrosemolo. *ivi*
Salsa alli Cedrioletti. *ivi*
Salsa al Culì di Rape. *ivi*
Salsa al Culì di Carote. 92
Salsa al Culì di Pomidoro. *ivi*
Salsa alla Tartara. 93
Salsa alla Condè. *ivi*
Salsa al Culì di Fagiuoli bianchi. *ivi*
Salsa alla Polacca. 94
Salsa al Blù Celeste. *ivi*
Salsa alla Principessa. 95
Salsa al Pere-Ninon. *ivi*

Salsa alla Rena. *ivi*
Salsa Russa alla Cakcina. 96
Salsa all' Ivoare. *ivi*
Salsa Russa alla Petroffe. *ivi*
Salsa Russa alla Ropesce. 97
Salsa al Culì di Cipolla. *ivi*
Salsa verde all' Olandese. 98
Salsa al Sugo chiaro. *ivi*
Salsa Biela Russa. *ivi*

CAPITOLO SECONDO.

Del Manzo.

Cognizioni del Manzo. 99
Lingua di Manzo alla Poele. 100
Lingua di Manzo alla Senteminult. 101
Lingua di Manzo Panata. *ivi*
Lingua di Manzo Agro-dolce. *ivi*
Lingua di Manzo al Naturale. 102
Lingua di Manzo al Forno. 103
Lingua di Manzo in Fricandò. *ivi*
Lingua di Manzo alla Poevrada. *ivi*
Lingua di Manzo agli Spinaci. 104
Lingua di Manzo in Certrosa. *ivi*
Lingua di Manzo in Tortiglie. 105
Lingua di Manzo in Sortù. 106
Lingua di Manzo alli Cavoli. 107
Lingua di Manzo in ogni maniera. *ivi*
Cervello di Manzo. *ivi*
Palati di Manzo alla Pulette, 108
Palati di Manzo alla Senteminult. *ivi*
Palati di Manzo all' Inglese. 109
Palati di Manzo in Crocchetti. *ivi*

Palati di Manzo in Marinada. 110
Palati di Manzo al Saltano. *ivi*
Palati di Manzo in Trippa. *ivi*
Palati di Manzo al Parmigiano. 111
Palati di Manzo in Menù Droet. *ivi*
Palati di Manzo alla Mariette. 112
Palati di Manzo alla Provenzale. *ivi*
Palati di Manzo alle Cipollette. 113
Palati di Manzo in Escaloppe. *ivi*
Palati di Manzo alla Ravigotte. 114
Palati di Manzo all' Italiana. *ivi*
Palati di Manzo in Granata. 115
Palati di Manzo al Gratino. *ivi*
Palati di Manzo in Atelette. 116
Palati di Manzo in Fricassè. *ivi*
Palati di Manzo alli Piselli fini. 117
Coda di Manzo alli Cavoli. *ivi*
Coda di Manzo alle Cipolle Glassate. 118
Coda di Manzo in Hoscepot. 119
Coda di Manzo in diverse maniere. *ivi*
Trippa di Manzo alla Romana. 120
Trippa di Manzo in Fricassè. *ivi*
Trippa di Manzo al Culì di Pomidoro. 121
Trippa di Manzo in Marinada. *ivi*
Trippa di Manzo alla Roberta. 122
Trippa di Manzo alla Bonne Famme. *ivi*
Trippa di Manzo in ogni maniera. *ivi*
Fricandò di Manzo. *ivi*
Fricandò di Manzo alla Cittadina. 123
Piccioli Fricandò di Manzo. 124
Manzo alla Moda. *ivi*
Manzo in Moroton. 125
Culatta di Manzo alla Bresa. 126
Culatta di Manzo nel suo Sugo. *ivi*

Cu-

Petto di Mongana all' Italiana. *ivi*
Petto di Mongana alla Senteminult. *ivi*
Petto di Mongana in diverse maniere. 193
Cotelette di Mongana all Artoè. *ivi*
Cotelette di Mongana in Papigliotta. 194
Cotetette di Mongana alla Vinegrette. 195
Cotelette di Mongana Panate alla Scalogne. *ivi*
Cotelette di Mongana al Culì di Pomidoro. *ivi*
Cotelette di Mongana all' Erbe fine. *ivi*
Cotelette di Mongana alla Mariè. 196
Cotelette di Mongana alla Tedesca. *ivi*
Cotelette di Mongana alla Siracca. 197
Cotelette di Mongana alle Cipoliette. 198
Cotelette di Mongana alla Barrì. *ivi*
Cotelette di Mongana alli Cedrioletti. 199
Cotelette di Mongana alla Giardiniera. *ivi*
Cotelette di Mongana in diverse maniere. *ivi*
Carrè di Mongana alla Momoransì. 200
Carrè di Mongana alla Poevrada. *ivi*
Carrè di Mongana alla Servante. 201
Carrè di Mongana all' Inglese. 202
Carrè di Mongana in Crepina. *ivi*
Carrè di Mongana alla Perigord. *ivi*
Carrè di Mongana alla Contì. 203
Noce di Mongana in Fricandò. *ivi*
Noce di Mongana alla Sen Clù. 204
Noce di Mongana In Budeaux. *ivi*
Noce di Mongana alla Bargioese, 205
Noce di Mongana alla Militare. *ivi*
Noce di Mongana al Sultano. 206
Noce di Mongana alla Tedesca. *ivi*
Noce di Mongana alla Fermiere. 207
Granadine di Mongana alla Giardiniera. *ivi*
Granadine di Mongana alla Duchessa. 208

Gra-

Granadine di Mongana alla Sen-Clù. *ivi*
Granada di piccioli Fricandò. *ivi*
Granadine di Mongana alla Principessa. 209
Ruladine di Mongana. 210
Escaloppe di Mongana alla Barrì. *ivi*
Escaloppe di Mongana alla Riscelieù. *ivi*
Escaloppe di Mongana in Bignè. 211
Escaloppe di Mongana alla Montespà. *ivi*
Escaloppe di Mongana alla Burgioese. 212
Escaloppe di Mongana alla Pulette. 213
Filetti di Mongana alli Spinaci. *ivi*
Culatta di Mongana alla Lombarda. *ivi*
Culatta di Mongana in Adobbo. 214
Culatta di Mongana alla Genovese. *ivi*
Culatta di Mongana al Sugo. 215
Culatta di Mongana in diverse maniere. *ivi*
Lombo di Mongana alla Chinesec. 216
Lombo di Mongana alla Nonette. *ivi*
Lombo di Mongana alla Sassone. *ivi*
Lombo di Mongana al Seladone. 217
Quarto di Mongana alla Reale. *ivi*
Quarto di Mongana alla Crema. *ivi*
Quarto di Mongana al Sultano. 218
Quarto di Mongana alla Senteminult. *ivi*
Quarto di Mongana alla Duchessa. 219
Quarto di Mongana allo Scevruglie. *ivi*
Quarto di Mongana all' Inglese. 220
Quarto di Mongana alla Burgioese. *ivi*
Quarto di Mongana in diverse maniere. *ivi*
Spalla di Mongana alla Sen-Clù. 221
Spalla di Mongana Glassata. *ivi*
Spalla di Mongana alla Tedesca. 222
Spalla di Mongana alla Spagnuola. *ivi*
Spalla di Mongana alla Poevrada. 223

Spalla di Montagna alla Scalogna. *ivi*
Spalla di Montagna alla Burgioese. *ivi*
Polpette di Montagna. *ivi*

CAPITOLO QUARTO.

Del Castrato.

Cognizioni del Castrato. 224
Lingue di Castrato. 226
Piedi di Castrato. *ivi*
Orecchie di Castrato. *ivi*
Code di Castrato. *ivi*
Carrè di Castrato in Fricandò. *ivi*
Carrè di Castrato alla Lombarda. 227
Carrè di Castrato al Reverendo. 228
Carrè di Castrato alla Burgioese. *ivi*
Carrè di Castrato al Verd-prè. 229
Carrè di Castrato alla Militare. *ivi*
Carrè di Castrato alla Giardiniera. *ivi*
Carrè di Castrato alla Poevrada. 230
Carrè di Castrato alle Cipollette. *ivi*
Carrè di Castrato alla Moda. 231
Carrè di Castrato alli Spinaci. *ivi*
Carrè di Castrato in diverse maniere. *ivi*
Cotelette di Castrato in Granadine. 232
Cotelette di Castrato alla Svizzera. 233
Cotelette di Castrato al Sugo. *ivi*
Cotelette di Castrato in Aricò. 234
Cotelette di Castrato in Papigliotta. *ivi*
Cotelette di Castrato alla Servante. 235
Cotelette di Castrato alla Gascogna. *ivi*
Cotelette di Castrato all' Italiana. 236
Cotelette di Castrato alla Delfina. *ivi*

Cotelette di Castrato in Surprise. *ivi*
Aricò di Castrato alla Fiamminga. 237
Cotelette di Castrato alla Cappuccina. 238
Cotelette di Castrato Sans-malise. *ivi*
Cotelette di Castrato alli Prugnoli. 239
Cotelette di Castrato all' Erbe fine. *ivi*
Cotelette di Castrato alla Villeroè. 240
Cotelette di Castrato alla Tedesca. *ivi*
Cotelette di Castrato in Erisson. 241
Cotelette di Castrato al Prosciutto. 242
Cotelette di Castrato all'Amorosa. *ivi*
Cotelette di Castrato in diverse maniere. *ivi*
Escaloppe di Castrato al Culi di Rape. 243
Escaloppe di Castrato all' Inglese. *ivi*
Escaloppe di Castrato allá Perigord. 244
Escaloppe di Castrato alli Cavoli fiori. 245
Escaloppe di Castrato all' Olandese. *ivi*
Escaloppe di Castrato alla Spagnuola. 246
Escaloppe di Castrato in diverse maniere. *ivi*
Filetti mignoni di Castrato all'Emerì. *ivi*
Filetti di Castrato alla Duchessa. 247
Filetti di Castrato alla Garonne. 248
Filetti di Castrato alla Cocchette. *ivi*
Filetti di Castrato all' Irlandese. *ivi*
Filetti di Castrato in Bif-Stec. 249
Filetti di Castrato in Granadine. *ivi*
Filetti di Castrato alla Nivernoese. 250
Noce di Castrato in Fricandò. *ivi*
Granadine di Castrato. 251
Carbonada di Castrato. *ivi*
Carbonada di Castrato alla Savojarda. 252
Cosciotto di Castrato alla Bresa. 253
Cosciotto di Castrato alla Petroffe. *ivi*
Cosciotto di Castrato alli Fagiuoli. 254

APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA
DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO SECONDO.

IN ROMA MDCCCVII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

DIPARTIMENTO

DEL MAESTRO DI CASA, E SCALCO.

Il Maestro di Casa facendo anche da Scalco, come si pratica in quasi tutte le Città d' Europa, eccettuatene qualcuna d' Italia, è necessario che abbia moltissime cognizioni relative a detti uffizj, le quali gli sono sommamente necessarie per adempire con decoro, e vantaggio del Padrone il suo impiego.

Queste cognizioni debbono estendersi a tutte le spese generali di Casa, tanto in *Carrozze*, *Cavalli*, *Guarnimenti*, *Panni*, *Stoffe di seta*, *Arazzi*, *Teleria*, *Porcellane*, *Cristalli*, *Argenti*, *Mobilio*, *Livree*, *ec.*, che in *Vini*, *Liquori*, *Droghe*, *Cioccolata*, *Zucchero*, *Cera*, *Caffé*, *ec.* L' ordinare, e ben *servire* qualsivoglia *Pranzo*, provvedere a tutte le *Spese* giornaliere di Cucina, e Credenza, fare le provvisioni per la Scuderìa, pensare a tutti gli utensili, ovunque necessarj, e *Fagare* colla massima puntualità il *Ruolo*, *Conti*, *Spese*, e tutt'altro, come gli verrà comandato, dovendo avere a cuore la propria stima, e l' onore del Padrone.

Nel prendere ch' egli farà possesso della sua carica deve con accuratezza inventariare tutta l'Argenterìa, la Porcellana, la Biancherìa, tutti gli utensili di Cucina, di Credenza, e di Scuderìa, come anche generalmente tutte le Provvisioni da bocca, che si ritrovano in Casa, presentandone immediatamente copia al Padrone, oppure al di lui Intendente, se vi è, acciò da

uno de' due venga sottoscritta, onde potersene servire nell' occorrenze, ed in caso di bisogno, per sua giustificazione.

Il primo suo impengo dev' essere quello di aver cura della Spesa giornaliera di Casa, e questa eseguirla a norma degli ordini del Padrone, ovvero del di lui Intendente, coi quali avrà tenuta una conferenza, onde venire in cognizione del regolamento, e metodo, che si deve tenere a tanto relativo alle spese ordinarie, che straordinarie, come anche, tutto ciò che riguarda l' economìa generale della Casa, eseguendo puntualmente quanto gli viene imposto colla maggiore precisione e diligenza, e custodire inoltre le Provvisioni, che sono in sue mani, dandone alla Cucina, alla Credenza, e per uso degli Appartamenti quella quantità, che crede necessaria.

Permettendolo il Padrone deve egli stesso scegliere de' buoni Uffiziali di Cucina, come di Credenza, e cambiarli nel caso che non avessero talento sufficiente, oppure mancassero al loro dovere.

Deve avere un Droghiere, che gli provveda tutto il bisognevole per il consumo ordinario, e straordinario di Casa, fissando seco lui i giusti prezzi, e farsi fare le Cotte di Cioccolata sotto la sua direzione con quella dose, che sarà di gusto del Padrone.

Per dare delle commissioni per ogni sorta de' Vini forastieri deve scegliere delle buone corrispondenze nei paesi esteri, e particolarmente in Borgogna, e Sciampagna, ove i Vini sono di diversi luoghi più o meno buoni, e che que-

queste siano persone rinomate per la buona qualità de' Vini. I migliori di Borgogna sono *San Giorgio*, *la Tasce*, *Sciamberten*, *Risceburg*, *Bona*, *Nuis*, *Montrascè*, *Tomart*, *ec.* I migliori di Sciampagna, sono quelli di *Rems*, ed altri come sopra. A Troye capitale della Sciampagna, e a Dijon capitale della Borgogna si possono avere le migliori corrispondenze, senza eccettuarne i respettivi luoghi ove si fanno detti Vini, ed i Porti di Marsiglia, e Bordò, nei quali vi sono dei Mercanti d'ogni sorta de' Vini, molto onesti, e diligenti nelle spedizioni, e corrispondenze.

L'Estate deve fare la provvisione per l'Inverno, di Legna, Carbone, Carbonella di fornajo, tanto per uso degli Appartamenti, che per gli Uffizj, e Gente di servizio, avendo attenzione, che tutto sia distribuitó a proposito.

Deve ancora stabilire i contratti de' prezzi per tutto l' anno col Macellaro, Pollarolo, Pizzicarolo, Pescevendolo, ed osservare che questi gli diano delle buone provvisioni, e vegga egli stesso il numero, ed il peso della robba.

Ne stabilisca anche degli altri per la *Biada*, *Fieno*, *Semola*, *Erba*, *ec.* E per tutto quello, che richiede il mantenimento de' Cavalli, potendo fare anche le sue provvisioni, quando detti generi sono più in abbondanza, e buon mercato; provveda inoltre per la Scuderia tutti gli utensili che sono necessarj, ed abbia cura, che il Maestro di Stalla sia un uomo fedele al servizio del Padrone, che sappia il conto suo in genere di Cavalli, che conservi, e custodisca con pulizia le Carrozze, e che tenga la Scuderia, e le Rimesse in buon' ordine.

De-

Deve ancora sapere quanto nutrimento è necessario ogni mese per un Cavallo, o Muletto, sia in biada, orzo, favuccia, paglia, fieno, semola, gramigna, e merenda ec., onde regolarsi per il consumo annuale della stalla in proporzione del numero degli Animali.

Il Manescalco, che serve la Casa, deve conoscere tutte le malattie de' Cavalli, e saperli curare ne' diversi mali a' quali sono soggetti, sapere di più conoscere i loro difetti, e buone qualità tanto interne, che esterne, dovendolo sempre interpellare nella compra, o vendita de' medesimi; che sia inoltre un uomo accreditato nel suo mestiere, e di probità.

Il Facocchio, che sia egualmente abile nel suo impiego, e che lavori con gentilezza, e solidità, avendo peraltro sempre la precauzione, volendo fare un Legno nuovo, di farsi fare da lui, o da altri qualche disegno, per indi eseguire il lavoro sopra quello, che piacerà maggiormente al Padrone, riconoscendo sempre un solo nella spesa di una Carrozza, cioè o il Sellaro, o il Facocchio, poichè in tal guisa il travaglio sarà più finito, e di maggior economia.

Deve vigilare sopra i Conti degli Artisti, fissando loro un determinato tempo per i pagamenti, e questi effettuarli con puntualità, e giustificatamente, informandosi sempre del prezzo, qualità, e lavoro di quelle cose, che farà fare per la prima volta.

Osservi spesso i rami di Cucina, e quelli di Credenza per farli stagnare, qualora ve ne fosse di bisogno, come anche raccomodare;

re, o fare di nuovo tutto ciò che fosse rotto, o mancante.

Deve di più stabilire, e mantenere il buon ordine in Casa, e somministrare di tempo in tempo qualche denaro alla Gente di servizio, nel caso, che da questi le venga domandato, del quale ne terrà esatto conto, per indi alla fine del mese potersi rimborsare.

Bisogna ancora, ch'egli abbia esercitato con qualche progresso l'Arte della Cucina per poter conoscere, e provvedere tutto ciò, che è necessario al travaglio del Cuoco, e Credenziere, dovendo ordinare al primo di questi con minuta la quantità, e le qualità di *Zuppe*, *Salse*, *Antrè*, *Antremè*, *Arrosti*, *Pasticcieria*, ed altro, che richiede tanto l'ordinario, che lo straordinario di una Casa ben regolata, prendendo bene le sue misure a tempo, onde tutto vada in buon ordine, specialmente ne' Pranzi d'impegno.

Deve prendere in occasione di detti Pranzi d'impegno la gente necessaria sì per la Cucina, che per la Credenza, e sopratutto un Arrosticciere, e un Pasticciere, qualora non vi fossero in Casa, e che sappiano il loro mestiere, come anche un Uomo capace per assistere alla Potageria, senza parlare de' Subalterni.

L' Estate qualunque Pranzo si deve preparare in ventiquattro, o al sommo trentasei ore, altrimenti sarà un Pranzo poco buono, come qualche volta accade per il caldo della stagione, o per mancanza di gente che travagli, bisognandone più l' Estate, che l'Inverno.

E' ve-

E' vero che la neve può essere di molto sollievo, ma ve ne vuole di già una buona quantità per un lavoro di ventiquattro ore, figuriamonsi poi per trentasei, ovvero quarantotto! impresa al certo troppo rischiosa, e questa importa anche della spesa non indifferente.

In fine deve avere quel bel dettaglio, che a un colpo d'occhio sappia conoscere il lavoro che si ha da fare, la provvisione che vi bisogna, il tempo, che vi vuole per farlo, e la gente necessaria alla manipulazione. Ma per sapere tutto questo bisogna, che chi dirigge sia maestro nella professione. Pur troppo si vede per una Tavola di quaranta, o cinquanta Coperte fare una spesa per una di cento, e qualche volta di più, e ciò accade non per altro motivo, che per mancanza di precisione, e capacità, in chi lavora, o dirige.

Deve inoltre esercitare il suo impiego con fedeltà, zelo, ed esattezza, ed impiegare tutto il suo talento, e buona volontà nel Servizio, tanto nelle picciole, come nelle grandi occasioni, e cercare con saggia, ed esatta economìa in tutte le circostanze di fare onore al Padrone.

Deve saper conoscere perfettamente ogni sorta di Vini forastieri, e qualora non vi fosse in casa Bottigliere, deve egli stesso distinguerne le proprietà, saperli conservare, travasare, ed usargli quella diligenza che richiedono, senza eccettuarne la *Birra*. Deve di più sapere quelli, che si devono servire al primo, e secondo Servizio di una Tavola.

Egli deve esser sempre pulito di sua persona, e propriamente vestito, svelto, e pronto nel

nel servire la Tavola, ed avere attenzione di non versar giammai alcuna sorta di brodo sopra de' Convitati, potendogli tale inavvertenza portar seco la sua dimissione.

Deve sapere ne' grandi Pranzi distribuire bene il Primo, e Secondo Servizio; la variazione è quella, che piace più d' ogni altra cosa, onde porla in esecuzione unita al buon gusto, e colpo d' occhio de' Piatti, e questi fargli girare, e servire gradatamente; cioè nel Primo Servizio dopo le *Zuppe* si servono i *Pasticcietti*, e le *Fritture*; rilevate le Zuppe si servono i *Rilievi*, poi gli *Orduvre*, e li grossi *Antrè*; in seguito le Terrine de' *Ragù*, quindi gli *Antrè* piccati, guarniti, con Salse ec. Se vi è qualche *Aspic* fredda, questa è in arbitrio di servirla, o dopo li Rilievi, oppure alla fine del Primo Servizio.

Li Vini, che si servono a tutto pasto sono *Bordò*, o altro Vino buono; poscia *Borgogna*, *Grave*, *Reno*, *Sciampagna*, *Cotorotì*, *Soterne*, o altri, secondo il gusto del Padrone; la *Birra* si principia a servire dopo le Zuppe.

Nel Secondo Servizio si girano, e si servono prima gli *Arrosti*, poscia gli *Antremè* di Pesce, appresso i *Rifreddi*, l' *Erbe*, gli *Vovi*, la *Pasticcierìa*, le *Creme*, le *Gelatine* ec.

I Vini, che si servono sono *Capo*, *Tokai*, *Cipro*, *Ximenez*, *Canarie*, *Malaga*, o altri come sopra, e questi si seguitano a bere anche nel Servizio di Credenza.

Il distribuire detti Vini, riguarda soltanto quattro Persone situate due alla testa della Tavola, e due ne' fianchi; in uno di questi ultimi

mi vi deve essere il Padrone, se pure non cede il suo posto, essendo questo ordinariamente sempre da un lato in mezzo della Tavola, ed avendo esse quattro Persone avanti di loro Bottiglie, e Bicchieri ne' loro rinfrescatori, versano il Vino, e lo passano in mani di un Cameriere, acciò lo faccia girare, per darne a chi ne desidera.

E' regola, che le tre altre Persone, che sono situate, una incontro il Padrone, e le altre due alle teste della Tavola, siano Persone, di Casa, o Amici confidenti del Padrone, essendo queste obbligate di servire i grossi Rilievi, che sono loro innanzi, ed anche di versare il bere, locchè le fa mangiare interrottamente, dovendo Esse fare gli onori della Tavola.

Deve di più avere attenzione, che un piatto dopo fatto il giro della Tavola, sia nuovamente posto al suo luogo, qualora non dasse impaccio avanti il Padrone, oppure restasse vuoto; deve anche vigilare, che vi sia gente sufficiente a servire la Tavola, non essendovi in molte Case d' Italia il costume di ammettere la livrea.

Deve tenersi a memoria tutto ciò, che il Padrone gli ordina tanto alla Tavola, che la mattina, quando dal Medesimo riceve gli ordini necessarj; onde il tutto vada bene, ed in regola.

Deve obbedire sempre ai voleri del Padrone, senza mai contradirgli, qualora non fosse cosa, che potesse recar del pregiudizio, deve esser sollecito la mattina, stimare, e rispettare tutti di Casa, farsi obbedire, ed amare da Subal-

balterni, pazientare qualche loro difetto, e far sì, che la livrea sia esatta nel portare i piatti alla Tavola, poichè se sbaglia uno, subito cagiona qualche ritardo, e questi trattarli con amorevolezza.

Per servire dunque bene un Pranzo, deve fare apparecchiare la Tavola secondo il numero delle Persone, delle quali il Padrone glie ne darà una nota, farla coprire di una, o due Tovaglie, e farvi porre in mezzo il *Desert* ben decorato, all' intorno del quale vi farà distendere de' pezzi di corame; e sopra di questi delle belle Salviette damascate ad effetto, che versandosi alcuna cosa, non abbia a macchiarsi la Tovaglia. Quindi vi farà porre le coperte secondo la quantità delle Persone. Allorchè sarà ora di servire, porrà due Zuppe alle teste della Tavola, e due alle parti laterali, e nei quattro angoli anderà disponendo i Piatti di diversi modelli, e grandezze, e le Terrine de' *Ragù*; e così di mano in mano variarli, tramezzandoli con Tondini di Credenza, che sono *Butirro*, *Prosciutto*, *Mortadella*, *Fichi*, *Mellone*, *Ravanelli*, *Finocchi*, ed altri, che il Credenziere avrà cura di preparare secondo la Stagione.

Allorchè la Tavola sarà finita di coprire, ed i piatti ben riscaldati, dovrà avvertire il Padrone, che il Pranzo è in ordine. Intanto, che si mangia il primo Servizio, farà portare dalla Cucina i piatti del secondo, e questi con simmetria gli anderà disponendo sopra di una Tavola apparecchiata in una camera vicina, dovendo essere distribuiti esattamente, come appunto si devono porre in quella del Padrone, colle sue Insalatiere

d' *In-*

d' *Insalate*, *Selleri*, *Olive*, *Limoni*, ed altro, che come sopra sarà cura del Credenziere.

Dopo di che dovrà tornare alla Tavola, che sarà quasi in fine, e si porrà ad una delle teste della medesima, dove deve principiare a levare i piatti, acciò il Padrone lo vegga, stando egli con attenzione ad aspettare, che gli faccia cenno di cambiare il Servizio, quale principierà dal sito dove si trova, e continuerà andando dalla parte più vicina al Padrone, e così sino al fine.

Quando i Servitori sono esperti, ed in numero sufficiente si leva il primo Servizio, che si manda da una parte, mentre si serve il secondo dall'altra, non restando così la Tavola scoperta, ma qualora ciò non possa farsi, si levi del tutto il primo Servizio, e si ponga il secondo, cominciando sempre a coprire dalla parte, ove si trova il Padrone, insegnando bene a' Servitori, che venghino con buon' ordine, uno dopo l' altro con soli due piatti per volta, principiando dal grosso *Rifreddo*, che forma la testa della Tavola, e terminando al medesimo luogo; avvertendo bene di non confondersi, mentre non v' è disgrazia peggiore per un Pranzo, che quella di essere mal servito.

Allorchè sarà per finire il secondo Servizio, deve di nuovo porsi nello stesso sito, come ha fatto nel primo, attendendo con attenzione, che il Padrone gli faccia cenno di cambiare.

Egli allora prima di tutto leverà le saliere, oliere, cucchiari grandi, ed intanto i Camerieri cambieranno le posate, e tondini di argento, e sostituiranno invece tondini di porcellana, e posate d' oro, o dorate, e salviette pulite con entro un panetto. In-

Indi principierà dalla testa della Tavola a levare i piatti sempre da quella parte, dove resta il Padrone, ed averà appresso di se un Cameriere, che a misura, ch'egli leverà i detti piatti, questo rotolerà il corame colle salviette, che a diverse riprese passerà a mani di un'altro Cameriere, restando in tal guisa la Tovaglia pulita. Appresso del Cameriere verrà il Credenziere, servendo il Servizio di Credenza.

In fine avrà cura di far portare in Cucina, in Credenza, o in altra parte, tutti gli avvanzi della Tavola, ed ivi serberà quei piatti, che sono al caso di poter riservire, e degli altri ne farà quell' uso, che è solito praticarsi dal Padrone.

L' Ordinario dunque di una Corte ben regolata, è lo stabilire tanti piatti il giorno, secondo il numero delle Persone di Casa, e di quelle che sono solite intervenire, in conseguenza, quando in tutti formassero il numero di dieci, o dodici Coperte, deve servire la Tavola di quattro, o sei *Antrè*, due *Zuppe*, due *Rilievi*, due *Arrosti*, e quattro, o sei *Antremè*, non compresovi i tondini di Credenza.

Questo è l'Ordinario, che si tiene per lo più da Ministri Esteri, e Case Magnatizie in Italia, non intendo quì nominare il già Emo de Bernis, nella di cui Cucina ho servito sono ora molti anni, e dove oltre tre grossi Pranzi la settimana di ventiquattro, o vent' otto *Antrè*, l'Ordinario era sempre di sedici, o venti, senza un numero infinito di Pranzi d' impegno, soliti darsi in occasione di passaggio di Alti Personaggi.

Quan

Quando l'Ordinario è più grande si serve a proporzione, ed il simile in occasione di qualunque Straordinario, come si è potuto osservare nelle Minute de' Pranzi di *Primavera*, e d' *Estate* nel *Primo Tomo*, e come si potrà rilevare egualmente in questo per quelle d'*Autunno*, e d'*Inverno*. In quanto alle Cene se ne troveranno due alla fine di dette Minute d' Inverno, sopra le quali eccone una picciola descrizione, che potrà servire per tutte le altre.

Allorchè la Cena si dà in occasione di Soggetto rispettabile, si deve esattamente servire come si serve un Pranzo, cioè a tre Servizj, compresovi la Credenza.

Se poi non sono Cene di grande impegno, si servano in *Ambigù*, vale a dire tutto in una portata senza Zuppe, quante volte il Padrone non le ordini espressamente. In questo caso si servono, quattro, o otto, Piatti forti di *Rilievo* alle *Zuppe* se vi sono, quattro o otto *Rifreddi* più piccioli dei primi, otto, o dodici *Arrosti*, ed il resto tanti *Antrè*, e tanti *Antremè*, e numero eguale di tondini di Credenza, coll'attenzione, che mettendoli in Tavola si debbano distribuire uno di Cucina, ed uno di Credenza, e toccarsi l'uno coll' altro.

In ordine alli *Gelati*, questi si possono servire uniti alli tondini di Credenza, qualora la Cena sia servita a tre Servizj, ma in *Ambigù* si devono servire quando averanno mangiato i piatti di Cucina.

Ne' Pranzi grandi si deve aver per regola di servire qualche *Antremè* di più a motivo, che i piatti del primo Servizio sono più grandi

di

di quelli del secondo, e poi vi sono sempre meno tondini di Credenza.

Qualora vi fossero delle Ostriche fresche, se ne possono servire una quantità sufficiente in tondini volanti nel primo Servizio; e queste crude, seppure il Padrone non le ordini cotte. In questo caso si debbono servire nel secondo Servizio.

Nelle Minute de' grandi Pranzi vi sono alcuni *Antremè* di più, che dipenderà dal Maestro di Casa farne quell' uso, che crede; non mi sono servito di una grande quantità di nomi Francesi per maggior intelligènza di chi legge, ma li più semplici, ed intelligibili ad ognuno. Chi vorrà variarli potrà sceglierne a suo genio nel corpo dell' opera. Il medesimo potrà fare in ordine alle Cene, cioè variarle, crescerle, o diminuirle secondo la Stagione, il suo gusto, e il numero delle Persone.

Ma siccome sono diversi anni, che io ho composto quest' Opera, non posso dispensarmi in questa seconda Edizione di accennare diversi *Cambiamenti*, che sonosi introdotti presentemente in Italia nella Distribuzione delle vivande, e nell'Imbandimento di qualsivoglia delicata Mensa.

Per servire una Tavola con decoro, e magnificenza si richiedono due servizj di Cucina, ed uno di Credenza, come si è potuto osservare nel *Tomo Primo*, e come si può osservare nel *Tomo Secondo*, e *Tomo Quinto* di quest'Opera. Pure non è molto tempo, che da' Maestri di Casa, e Scalchi Francesi si è introdotto il metodo di servire le Tavole in due Servizj, cioè uno di Cucina, ed uno di Credenza.

Per

Per esempio, per una Tavola di *Quaranta Coperte*. Essi servono *Quattro Zuppe*, venti *Antrè e Orduvre*, e venti *Antremè*, con i soliti *Tondini di Credenza*. Mangiate le *Zuppe*, le rimpiazzano con quattro *Rilievi*; cioè l'*Allesso di Manzo*, un *Quarto di mongana*, o altro *Piatto*, e due *Grossi Pesci*; quindi cambiano i *Rilievi* con quattro *Piatti di Arrosto*. In alcune occasioni, e quando il Pranzo è dato in contemplazione di Alto Personaggio servono gli *Arrosti* unitamente agli *Antremè*, ed in luogo de' *Rilievi* pongono quattro *Rifreddi*. Terminato il *Primo Servizio* si leva tutto, e pongono il *Secondo*, cioè il Servizio di Credenza, come *Formaggi*. *Frutti*, *Composte*, *Biscottinerie*, *Sciroppati*, *Gelati*, *ec.* In tal guisa si fa il lavoro più sollecito, si spende meno, e finisce più presto la Tavola.

Non si può fare a meno di convenire, che questa maniera di servire sia ottima per le Persone Militari; ma per Soggetti rispettabili, come Sovrani, Principi Grandi, Ambasciatori, ec. si rende un Servizio incomodo, meschino, e poco variato, e sopra tutto mancante di quel bel colpo d'occhio, che chiamasi, di Decorazione. Oltre di ciò si mangierà freddo, se non si ha la precauzione di scaldare alternativamente le vivande, e questo incomoderà non dopo i Comensali; di più alcuni mangeranno prima quelle vivande, che dovrebbero mangiare poco; ed attesa la poca quantità de' Piatti, la Tavola non potrà avere quella varietà, che ne forma la più Gran Magnificenza.

Confesso per altro, che per un' Ordinario regolato il nuovo metodo è eccellente; ma giam-

giammai per un Pranzo di parata, nel quale deve risplendere la Grandezza del Soggetto che lo fà Imbandire.

Ho io veduto in Napoli mesi sono in casa di un Personaggio di Gran Distinzione, servire un Ordinario molto proprio e regolato. Questo era composto di sei *Antrè*, sei *Antremè*, e due *Zuppe*; rilevate *le Zuppe*, ponevano due *Rilievi*, cioè un *Pesce*, ed un' *Allesso di Manzo*; cambiati li due *Rilievi* li rimpiazzavano con due *Fiatti d'Arrosto*. Quindi levavano tutto, e servivano il *Servizio* di *Credenza*. Ma sempre siamo nello stesso caso, che per una Tavola giornaliera il metodo non può essere migliore; ma esso è incompatibile in un *Gran Pranzo di Parata*.

Ciò non ostante se questo metodo sarà adottato in tutta l'Italia ci vorrà pazienza; ma non sarà mai approvato dalle Persone di gusto, le quali in alcune circostanze amano di essere trattate lautamente, e con sontuosità. I Grandi Pranzi non si danno tutti i giorni, e quando si danno debbono corrispondere alla Grandezza del Soggetto che lo dà, ed a quella del Soggetto che lo riceve.

Nel caso dunque che i Maestri di Casa, e Scalchi Italiani fossero obbligati di servire a tenore del Nuovo Metodo, potranno imbandire qualsivoglia Pranzo con tanti *Antrè e Orduvre*, e tanti *Antremé*, con due, o quattro, o otto *Zuppe*, secondo la grandezza della Tavola, ed il numero delle Persone, che vi debbono intervenire; ed in conseguenza regolarsi per li *Rilievi*, e li *Rifreddi*, che è necessario ordinare; mentre per gli *Arrosti* li consiglierò

sempre di servirli unitamente agli *Antremè*; essendo questi ordinariamente piccioli *Arrosti* il più delle volte di Cacciaggione, e forse di Uccelli rari, come anche di Pollería, che certamente non richieggono piatti grandi di Rilievo.

Per la variazione e distribuzione delle *Vivande* potete scegliere nelle *Minute de' Pranzi*, tutto ciò che sarà il vostro genio, tanto per il buon Servizio di qualunque Magnifico Pranzo, come anche per tutto quello che potrete avere di *Produzione* nelle quattro stagioni dell' anno; restringendosi tutta la riforma del metodo presente, a servire un numero eguale di *Antrè*, e di *Antremè*, compresi fra questi ultimi gli *Arrosti*, diminuendo in tal guisa il Secondo Servizio di Cucina. Per un Ordinario, come ho accennato di sopra, ed anche per un Pranzo di Famiglia, o di Amici, io trovo molto comoda questa riforma. Imperocchè si cuopre la Tavola con maggior facilità, si fa il lavoro con più sollecitudine, si spende meno, e finisce il Pranzo più presto.

Quello forse a cui gl'Italiani non sapranno uniformarsi, sarà quello dico, di Pranzare la sera; mentre nella nuova maniera di servire le Tavole si è introdotto anche il costume di fare la mattina verso il mezzo giorno una colazione (*Dejeunè*), e poscia la sera, o prima, o dopo il calar del sole, Pranzare, essendosi trovato questo tempo più comodo per gli Uomini de' Grandi affari. Di fatto gli Antichi Romani non Pranzavano che la sera; ed io ho veduto in diverse Città d' Europa le Persone molto occupate non fare che un pasto la sera.

In

In questo peraltro sono sicuro, che ognuno seguirà quel metodo che gli resterà più comodo, sia per le sue occupazioni, sia per il suo temperamento, e sia per la sua ordinaria maniera di vivere.

Prima di terminare questo *Dipartimento del Maestro di Casa, e Scalco*, ho creduto opportuno di fare qualche picciola osservazione sulla spesa, e sull' imbandimento delle Tavole *Servite a trè Servizj*, compresovi la *Credenza*. La spesa varierà sempre poco in paragone della quantità de' *Piatti* che sono necessarj per imbandire due volte una Tavola, attese tante risorse cognite soltanto ai *Maestri dell' Arte*, e che non si rende possibile di spiegare in un Libro che *Tratta di Cucina*, dipendendo ciò da una saggia economìa, dettaglio, precisione, e sicurezza nel lavorare: e poi come si suol dire: *Dove bolle una marmitta ne bollono due*. Basta che chi dirigge le Spese della Casa sia un Uomo onesto, esperto nella Professione di Cuoco, e sarebbe sempre meglio, che l' avesse esercitata con qualche progresso, che goda la buona opinione del suo Padrone, che sappia distribuire, ed ordinare con esattezza il *Lavoro*, che debbono fare tanto alla *Cucina*, che alla *Credenza*, e che finalmente serva la Tavola con intelligenza e proprietà.

DESCRIZIONE

DEL MODO DI TRINCIARE OGNI SORTA DI CARNE.

Del Manzo.

La culatta di Manzo tanto grossa, che piccola, si taglia nel mezzo per traverso, e più si va vicino all'osso, e alla coda, più la carne è delicata.

Il petto di Manzo si taglia per traverso, e vicino alli tenerumi, più si và appresso dell' osso più la carne è migliore.

Il lombo di Manzo si taglia per traverso, avendò attenzione di levare prima il filetto di sotto, che si taglia egualmente per traverso.

Il carrè di Manzo si taglia per traverso, e più si va vicino alle coste, più la carne è buona.

La noce di Manzo si taglia ancora per traverso.

La lingua di Manzo si taglia per traverso, e li pezzi migliori sono dalla parte del grosso.

Tutte le altre lingue si tagliano, e si servono egualmente.

Della Vitella Mongana.

Per ben servire la testa di Mongana, si principia dagli occhj, poi le orecchie, le guancie, il cervello; e la lingua si tagli in fette pel traverso.

Il

Il quarto di dietro di Mongana per servirlo con proprietà, si deve principiare dal filetto, o sia lombo, e tagliarlo in fette per traverso andando verso la culatta; quando sarà finito si tagli in fette per traverso la detta culatta, andando verso la coda; poi si volti il quarto, ove si trova il rognone, che si taglia in pezzi, e si serve a chi ne desidera; sotta al rognone si trova un picciolo filetto molto delicato, quale levato, si tagli per traverso; in fine si tagli la coscia nel più grosso, ed anche questa per traverso.

Se il lombo si cuoce solo, si serve come si è detto di sopra, cioè il filetto superiore, ed inferiore; il rognone, e le ossa della spina tagliandole nelle giunture, si possono servire a chi le desidera, come anche se la coscia si cuoce separatamente, si serve come sopra; cioè si taglia prima in fette per traverso la culatta, fino alla coda; poi la noce anch'essa per traverso; e così si serve, e si taglia preparato in qualsivoglia maniera. Li migliori pezzi del quarto di dietro di Mongana, sono il filetto di sopra, quello sotto, la culatta, e la noce.

La spalla di Mongana si principia a servire per la picciola noce, la quale a involta in un poco di grasso sulla sinistra della spalla al di sotto, dopo si tagliano delle fette dall'altra parte al di sopra, e al di sotto.

Il carrè di Mongana si serve come il lombo. Si può ancora servire per cotelette, prendendo bene le giunture.

Il petto di Mongana allesso, o arrosto, per tagliarlo bene, bisogna levargli prima la pelle carnuta sopra li tenerumi, che si taglia per traverso, come anche i tenerumi; bisogna peraltro prendere in un sito, dove il coltello non trovi resistenza, e che li pezzi non siano molto grossi.

La noce di Mongana si taglia, e si serve come quella di Manzo.

Del Castrato.

Per tagliare bene un quarto di dietro di Castrato, bisogna prima principiare per il filetto della schiena, e tagliarlo in fette per traverso; dopo venendo verso la coda, si taglia la culatta per traverso, e si formano delle fette anche per traverso del grosso della coscia. Il boccone più delicato è la noce esteriore, che si taglia per traverso.

La spalla di Castrato si taglia, e si serve come quella di Mongana.

Il petto di Castrato si taglia, e si serve come quello di Mongana.

Il carrè di Castrato si taglia, e si serve per cotelette, ovvero come il lombo di Mongana.

L' Agnello, e il Capretto si tagliano, e si servono come il Castrato.

Del Cignale, e Majale.

La testa di Cignale si serve ordinariamente rifredda, e si taglia in fette fine a traverso l'estremità del collo, e così si seguita verso le orecchie, le guancie, e tutto il resto.

Il prosciutto sia caldo, o rifreddo si taglia nel mezzo in fette per traverso non molto grosse, procurando di mischiare il grasso col magro.

Il

Il filetto, le coste, il lombo si tagliano tutti per traverso.

Della Porchetta da Latte.

Tostochè la Porchetta viene servita in Tavola si levi, e gli si tagli la testa, poi le due orecchie, e si spacchi la testa in due parti; quindi si tagli la coscia sinistra, e similmente la spalla sinistra, così la coscia, e spalla destra; poi si levi la pelle tutta croccante, si divida in pezzi non molto grandi, e si servi a chi ne desidera. La spina della schiena si tagli in piccioli pezzi, con dei pezzetti delle coste, che gli restano attaccati. Li bocconi più delicati sono vicino al collo, e alle coste.

Del Caprio.

Si taglia, e si serve come la Porchetta.

Del Cervo.

Si taglia, e si serve come la Mongana.

Del Daino.

Si taglia, e si serve come la Mongana.

Della Pollarda.

La Pollarda si può tagliare in otto parti, la prima è l'ala unita alla metà del petto, che si leva propriamente, tenendola colla forchetta, ovvero con due dita della mano sinistra; dalla destra si tiene il coltello, che si posa sopra la giuntura dell'ala, tagliando un poco, e si termina l'operazione colla mano sinistra, tirando l'ala unita, come si è detto, alla metà del petto, che cede con facilità, basta tenere il pollo ben fermo colla forchetta; dopo si leva la coscia dalla medesima parte, dando un taglio colla mano destra leggermente nei nervi della giuntura, vicino all'ano, e tagliandola fino a detta giuntura,

tura, si termina tirandola colla mano sinistra, che viene con ogni facilità, e così si fa dall' altra parte; indi si taglia la carcassa, dandogli una botta col coltello nel mezzo della schiena, che se ne formano due parti; la parte di sopra si taglia nei fianchi in due pezzi, cioè la metà il petto, e la metà la schiena, la parte di sotto, cioè il groppone si divide in mezzo per lungo, e se ne formano altri due pezzi. Così si taglia la Pollanca, il Cappone, il Tocchino, il Gallinaccetto. Le parti più buone a servire sono le ale, il petto, e le coscie, vi è chi ama il groppone, la coscia allesso, ed il petto arrosto.

Del Gallinaccio.

Quando il Gallinaccio non è tanto grosso si taglia, e si serve come la Pollanca alla sola differenza, che dell' ala, e metà del petto se ne formano due, o tre parti, secondo la grossezza; e così si fa della coscia, cioè si taglia in mezzo nella giuntura, che prendendola bene si rende l' operazione facilissima; della parte superiore se ne possano fare due parti, e quella inferiore si lascia intiera. Se poi il Gallinaccio è grosso assai, in quel caso si taglia il petto in fette per traverso, le ale in due parti, e le coscie in più fette.

Del Pollastro.

Essendo questo di minor grandezza della Pollanca, si taglia però, e si serve come la medesima alla sola diversità, che in luogo di farne otto parti, se ne formano solo sei, vale a dire le due ale colli mezzi petti attaccati, e le due coscie, e tagliando in mezzo per traverso la car-

cas-

cassa, se ne formano altre due parti, che in tutte sono sei.

Del Piccione.

Questo si taglia, e si serve o in due, o in quattro parti eguali; quando però è grosso, si taglia come il Pollastro.

Dell' Anitra.

Si principia col tagliare i due mezzi petti, e le coscie. Il petto è la parte più esquisita, che si taglia in fette per traverso, e così si fa dell' Oca, o altro animale grosso di detta specie, tagliandogli il petto come sopra, e le coscie in due parti; il resto come il Gallinaccio. Si servono i petti, e le coscie.

Della Beccaccia.

Questa si taglia, e si serve come il Pollastro. Li bocconi più buoni sono il petto, e le coscie; queste peraltro sono preferite. Delle interiora se ne formano dei buonissimi crostini. Si servono soltanto li petti, e le coscie.

Della Pernice.

Questa si taglia, e si serve come la Pollanca; il petto, e le coscie sono le parti migliori. Si servono come sopra.

Del Fagiano.

Questo si taglia, e si serve come la Pernice. Li bocconi migliori sono il petto, e le coscie. Si servono come sopra.

Della Lepre.

Per tagliar bene una Lepre, si levano prima i due filetti, che sono sopra la schiena, che si tagliano in fette per traverso, e si servono come le parti migliori. Il resto si taglia a piacere, Si servono i filetti, e porzione delle coscie.

NO-

NOTA

DE' VINI FORASTIERI,

E MODO DI CONSERVARLI.

Borgogna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Bordò, di colore rosso, Vino di Francia.

Sciampagna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Castel Nuovo, di colore rosso, Vino di Francia.

Lanerte, di colore rosso, Vino di Francia.

Tavel, di colore rosso, Vino di Francia.

Cotorotì, di colore rosso, Vino di Francia.

Soterne, di colore bianco, Vino di Francia.

Grave, di colore bianco, Vino di Francia.

Sciablì, di colore bianco, Vino di Francia.

Morascè, di colore bianco, Vino di Francia.

Mulsò, di colore bianco, Vino di Francia.

Lunelle, di colore bianco, Vino di Francia.

Moscato di Lunelle, di colore bianco, Vino di Francia.

Picciolo, Borgogna, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

Cassì, di colore bianco, Vino di Francia.

Mosello, di colore bianco, Vino di Francia.

Clarette di Bordò, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.

La Mansce, di colore bianco, Vino di Francia.

Eremitaggio, di colore bianco, Vino di Francia.

Che-

Cherì, di colore bianco, Vino di Francia.
S. Perey, di colore bianco, Vino di Francia.
Moscato di S. Lorenzo, di colore rosso, e bianco, Vino di Nizza in Provenza.
Nizza, di colore rosso, e bianco, Vino di Provenza.
Belletto di Nizza, di colore bianco, Vino di Provenza.
Antibo, di colore bianco, e rosso Vino di Francia.
Moscato de Perier, di colore rosso, e bianco, Vino di Francia.
Frontignano, di colore bianco, Vino di Francia.
Moscato di Frontignano, di colore bianco, Vino di Francia.
Claretto di Avignone, di colore rosso, Vino di Francia.
Rivelsalto, di colore rosso, Vino di Spagna.
Moscato di Rivesalto, di colore bianco, Vino di Spagna.
Malaga, di colore bianco, Vino di Spagna.
Tinto di Alicante, di colore rosso, Vino di Spagna.
Peralta, di colore bianco, Vino di Spagna.
Cheres, di colore bianco, Vino di Spagna.
Paccaretto, di colore bianco, Vino di Spagna.
Alicante, di colore rosso, e bianco, Vino di Spagna.
Tinto di Rotta, di colore rosso, Vino di Spagna.
Sieges, di colore bianco, Vino di Spagna.
Pietro Ximenez, di colore bianco, Vino di Spagna.
Pontac, di colore rosso, Vino di Spagna.
Moscato, di colore rosso, Vino di Spagna.
Costanse, di colore rosso, Vino di Spagna.

La-

Lagrima, di colore rosso, Vino di Spagna.
Carcavello, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Setubal, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Ponte, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Ronsiò, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Oyras, di colore rosso, Vino di Portogallo.
Altoduro, di colore rosso, Vino di Portogallo.
Escosionde, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Lisbona, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Moscato di Setubal, di colore bianco, Vino di Portogallo.
Onadias, di colore rosso, Vino di Portogallo.
Tokai, di colore bianco, Vino di Ungheria.
S. Giorgio, di colore bianco, Vino di Ungheria.
Sciumelao, di colore bianco, Vino di Ungheria.
Puta, di colore bianco, e rosso, Vino di Ungheria.
Erlau, di colore rosso, Vino di Ungheria.
Vaxen, di colore rosso, Vino di Ungheria.
Reno, di color bianco, Vino di Germania.
Razestoff, di colore bianco, Vino di Austria.
Austriaco, di colore bianco, Vino di Austria.
Tirolo, di colore rosso, e bianco, Vino di detta Provincia.
Canarie, di colore rosso, e bianco, Vino delle Isole di tal nome, situate nell'Oceano sulle Coste del Regno di Marocco dalla parte di Ponente.
Malvasia delle Canarie, di colore bianco, Vino di dette Isole.
Moscato delle Canarie, di colore bianco, Vino di dette Isole.

Madera, di colore bianco, Vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Oceano sulle Coste dell' Africa, vicino le Canarie.

Moscato di Madera, di colore bianco, Vino dell' Isola suddetta.

Monte Libano, di colore bianco, Vino del Monte di tal nome, situato a Levante di Gerusalemme.

Moscato di Cipro, di colore bianco, Vino dell' Isola di tal nome, situata nel Mediterraneo sulle Coste di Soria.

Cipro Vecchio, di colore bianco, Vino dell' Isola suddetta.

Samos, di colore rosso, Vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Arcipelago.

Scopoli, di colore bianco, e rosso, Vino dell' Isola di tal nome situata nel Ponte Eusino.

Visnei di Smirne, di colore bianco, Vino delle Coste dell'Arcipelago, dalla parte di Levante.

Capo di buona Speranza, di colore rosso, e bianco, Vino della Città di tal nome, situata sulla punta d' Africa verso il Mezzogiorno.

Siracusa, di colore rosso, e bianco, Vino dell' Isola di Sicilia, situata nel Mediterraneo.

Moscato di Siracusa, di colore bianco, Vino di Sicilia.

Calabrese, di color rosso, Vino di Calabria.

Lipari, di colore bianco, Vino delle Isole di tal nome, situate vicino quella di Sicilia sulle Coste di Calabria.

Malvasia di Lipari, di colore bianco, Vino di dette Isole.

Lagrima, di colore rosso, Vino delle falde del Vesuvio, vicino Napoli.

Greco, di color bianco, Vino del Regno di Napoli.

Piccoletto, di colore bianco, Vino dello Stato Veneto nella Provincia del Friuli.

Palma, di colore bianco, altro Vino del Friuli nello Stato Veneto.

Aleatico, di colore rosso, Vino di Toscana.

Vermut, di colore bianco, Vino di Toscana.

Moscadello di Castello, di colore bianco, e rosso, Vino di Toscana.

Santo, di colore bianco, Vino di Toscana.

Moscadello della Panieretta, di colore bianco, e rosso, Vino di Toscana.

Chianti, di colore rosso, Vino di Toscana.

Monte Pulciano, di colore bianco, e rosso, Vino di Toscana.

S. Lorenzo alle Grotte, di colore rosso, Vino di Toscana.

Orvieto, di colore bianco, Vino dello Stato Ecclesiastico.

Birra d' Inghilterra.

Birra di Germania.

Birra di Francia.

Vino di Mela.

Vermut, Vino composto di Germania.

Sidro, Vino composto di Mela.

Idromel, Bevanda composta d' Acqua, e Mele.

Anche in Italia si fa della buona Birra, e particolarmente in Milano, e Firenze.

MODO DI CONSERVARE DETTI VINI.

Se il Vino viene in barili, o botticelli bisogna prima farlo riposare cinque, o sei giorni, acciò divenga chiaro, indi s' imbottigli colla tromba, ovvero bucando il botticello, o barilotto, e porvi una chiave di metallo, o di legno; se poi non fosse chiaro a perfezione, si faccia riposare qualche giorno di più, oppure richiedendolo il bisogno gli si faccia la chiarata, vale a dire si battono bene quattro, o cinque bianchi d' uova, secondo la quantità del vino, essendo regola che per ogni barile di vino vi vogliano due, o tre bianchi d' uovo. Questi si ponghino nel barile, o botticello unitamente alle coccie, poi con una spatola grande di legno si batta il vino, in modo che faccia della spuma, turando poscia il barile, o botticello, lasciandolo quattro, o cinque giorni in riposo, acciò divenga chiaro, e quindi s' imbottigli come sopra. I turacci delle bottiglie debbono essere di sugaro buono e ben fatti, si debbono tenere nell' acqua o vino, acciò il sugaro divenga flessibile, si acciaccano un poco con i denti involti in un pannolino, turandole bene, e battendo i detti turacci con un maglietto di legno; ciò fatto s' imbraghino con fil di ferro, ovvero spago, secondo la forza del vino, e la lunghezza del tempo che deve stare, impegolandoli bene all' intorno con del catrame squagliato, oppure porre sulli turacci della cera di Spagna, ma questa a soli vini delicati, come per-

per esempio *Capo*, *Canarie*, *Tokai*, *Malaga*, ed altri vini di liquore; dopo di ciò si colcano le bottiglie sopra dell'arena per terra, o sopra delle scanzie di legno fatte a tale oggetto, con sopra la tabella appesa della qualità del vino.

Quando poi il Vino viene in bottiglie, queste si colcano come le precedenti con poc'arena; ed allorchè o per la vecchiezza del Vino, o per altro motivo facessero del sedimento, in tal caso si debbono travasare con diligenza in altre bottiglie, ovvero trombarle. Ma quando la posa fosse molta si vuoteranno in una gran damigiana, e gli si farà la chiarata come si è detto di sopra, a proporzione della quantità del Vino, facendolo riposare fino a tanto che si vegga ben chiaro, e quindi colla tromba s'imbottiglierà nuovamente. Praticando tal metodo in tutte le altre sorti di vini. Quelli peraltro di Francia, e di Ungheria richiedono maggiore attenzione, che il Cipro, e Vini di Spagna, e di Portogallo. Il Capo, e Vini delle altre Isole vogliono anche essi della servitù, poichè non ogni sorta di Vino regge egualmente alla lunghezza del tempo.

Se giungesse qualche botticello, o barilotto di Birra, questo si lascierà sei, o sette giorni in riposo, e poi s'imbottiglierà, e colla tromba, ovvero bucando il botticello, come si è detto di sopra, ed i turacci dovranno essere ben ammollati nell'acqua, o nella stessa Birra e ben battuti; imbragandoli di filo di ferro; se si vedrà che non fosse per anche chiara a sufficienza, si lascierà in riposo qualche altro giorno di più. Se poi col tempo dette bottiglie facessero

sero molta posa, o sia sedimento, allora si travaseranno ponendo la Birra tutta, o la metà per volta in una damigiana grande ben turata per diversi giorni, ed allorchè si vedrà ben chiara, colla tromba si rimbottiglierà di nuovo. Si può ancora travasarla pian piano da una in un altra bottiglia, ma ciò richiede molta pazienza, ed attenzione a motivo della spuma che è solita fare la Birra.

Bisogna in fine aver cura che i Vini siano posti in luogo fresco, e non umido, lungi da un gran romore, e privi quasi di luce, nè siavi ove essi sono, Carni salate, Sapone, ec. visitandoli frequentemente; e siccome al tempo presente si fa molt' uso di detti Vini, e che in conseguenza la di loro conservazione richiede del tempo, e della fatica, così il Maestro di Casa farà bene di avere un Uomo addetto a tale uffizio, che insegnandogli la maniera di conservarli possa essere di ajuto a lui, e di utile al Padrone.

Questa è l' azienda, che in moltissime Case magnatizie di Europa, e particolarmente in quelle di Ambasciatori, e Ministri riguarda il Maestro di Casa. Nelle Corti poi numerose di Principi Grandi, il Maestro di Casa non ha tanta occupazione, essendovi un Cavallerizzo per aver cura della Scuderia, un Bottigliere per i Vini, uno Spenditore, un Dispensiere, un Guardarobba, ed in fine un Tafeltekre, cioè a dire un Uomo, che ha in consegna tutta l' Argentaria, Porcellana, Biancheria, Cera, e tuttociò, che riguarda il dover preparare la Tavola, ed è sua incombenza di apparecchiarla secondo

il numero delle Persone, che gli viene suggerito dal Maestro di Casa. Prescindendo peraltro dal Cavallerizzo, che rende immediato conto al Padrone, oppure al di lui Intendente, come deve fare anche il Maestro di Casa, tutti gli altri debbono dipendere omninamente da quest' ultimo. Quello però, ch' è certo, che in tutte le Città di Europa, eccettuatene qualcuna di Italia, il Maestro di Casa è quello, che serve la Tavola, che spende per Cucina, e Credenza, che ordina ciò, che questi debbano fare, che vigila alle spese ordinarie, e straordinarie della Casa, che ha in consegna tutte le Provvisioni; onde trovandosi alla testa del Servizio, dipende dalla sua capacità fare sentire al suo Padrone l'influenza di un' amministrazione, economica, onorevole, e saggia.

Se poi vi fosse qualche Maestro di Casa, che in genere di *Brodi*, *Zuppe*, *Salse*, *Brese*, *Foele*, o altro non volesse porvi quella *Carne*, *Folleria*, e *Caccia*, che prescrivo, ciò non impedirà, che il Cuoco possa fare tutto egualmente bene, basta, che sappia con economìa combinare, e manipolare le dosi, imperocchè si può benissimo lavorare con poco, ma questo poco dev' essere sufficiente. Per esempio un brodo scarso di carne sarà chiaro, di ottimo colore, biondo come l' oro, ma non avrà gusto, nè sostanza. Una Zuppa fatta con questo brodo non sarà buona, e chi nol sà, suppone che la tenua abilità del Cuoco ne sia la cagione; e così di tutto il resto. Volesse il Cielo che il talento dei bravi Cuochi giungesse a tanto di fare col poco il molto, ma infelicemente tutte le cose, che

che si voglian fare, per semplici che siano richiedono sempre un certo bisogno, e quantitativo, di cui non se ne può fare a meno, senza rovinare il più bello, e lungo travaglio.

Ecco uno dei motivi per il quale mi veggo obbligato di parlare un momento dell' economìa particolare, cioè di quella del semplice Cittadino, il quale deve ritrarre da questa mia fatica quell'utile che desidera, e che con giusta ragione ne attende.

Dirò dunque su questo particolare, che il *Consomè*, il *Suage*, il *Restoran*, il *Biondo di Mongana ec.*, sono tutti nomi che per loro stessi non significano niente. I brodi si restringono a trè; cioè il *Brodo bianco*, il *Brodo colorito*, ed il *Brodo legato*. Il *Brodo bianco* è quello dell' *Allesso*. Il *Brodo colorito* è quello del *Sugo*. Il *Brodo legato* è il *Culì colorito*, e il *Culì bianco*. Ecco tutti i Brodi. Quale è quell' onesto Cittadino che volendo fare un Pranzo, una Cena, o una Ricreazione non faccia mettere nella marmitta, o nella pignatta un buon pezzo di Manzo con un Pollo, o più d' uno, e queste carni producono subito un ottimo Brodo bianco; può anche fare impiegare per lo stesso oggetto due, o tre libre di Manzo per fare un poco di Sugo, per il Culì colorito, e Culì bianco, qualora ve ne fosse di bisogno, ambedue si fanno con un poco di butirro, come si può vedere nel *Tom. I. pag.* 13. *e* 14. Per il rimanente si sà che volendo fare un *Pasticcio di Maccaroni* vi vogliono i condimenti necessarj; per fare un *Gallinaccio ripieno* siamo nello stesso caso. Chi ha la possibiltà di comprare le Animelle, non lo deve spaven-

tare nè lo strutto, nè la farina per friggerle, come anche chi vuol fare una *Fricassè di Pollastri*, non deve fargli impressione il butirro, e le uova.

Noi quì non siamo, che all' oggetto principale, cioè di usare la maggiore parsimonia nei *Condimenti*, poichè i *Polli*, la *Caccia*, la *Carne di Macello*, i *Pesci*, sono sempre le basi fondamentali di ogni vivanda; circa i *Piatti composti*, questi gli annovero in un certo modo fra i *Condimenti*, mentre molte cose unite insieme nè formano una sola, ma queste molte cose unite insieme con parsimonia e precisione, formano la massima economìa di una buona Cucina, e l' ottima Vivanda. Questo è lo scopo di quest' Opera; imperocchè la maggior cognizione di un Cuoco, anche del più semplice privato, è quella di non comprare, ed impiegare nella *Composizione delle Vivande* più di quello che porta seco il bisogno; mentre il più delle volte accade, che credendo di farle più esquesite col prodigargli i condimenti, le alterano in guisa, che perdono il loro vero sapore, e spesso sono nel caso di non potersi mangiare.

Per dare anche più corpo, e sostanza al brodo, sì dell' Alesso, che del Sugo, tutti i rettagli di quella Carne che si pone in opera, sia Mongana, Vitella ec., come pure Ale, Colli, Zampe, Dissossature, Carcasse de' Polli ec. Si distribuiscono parte nell uno, e parte nell' altro brodo. Finalmente il Cuoco economo deve tirare profitto di tutto, che nulla vada a male, o si spreghi. Per il Vino si adoperi pure quello bianco ordinario, ma asciutto. Per i

Sal-

Salmì, o altro che richiede il Vino rosso, chi non lo avesse, impieghi egualmente quello bianco. Lo strutto, e olio delle fritture, si colino in un vaso di terra pulito, subito, che hanno posato, e si sono chiarificati, onde servirsene una, o due altre volte per lo stesso oggetto. Il Brodo, o qualunque altra cosa che si voglia conservare, si versi in un vaso di terra, ossia catinella bianca, e mai nelle cazzarole, o marmitte, ancorchè ben stagnate.

Non debbo mancare prima di dar fine a questo Dipartimento d' avvertire il Maestro di Casa, oppure l' Uffiziale di Cucina, che nei Pranzi tanto grandi, che piccioli sarà cosa ben fatta il variarli con qualche vivanda di pesce, come si pratica in diverse Città d' Europa, e specialmente in quelle, ove detto genere è più in abbondanza sì di mare, che di acqua dolce. In Italia per altro v' è lo stile che oltre i Rilievi, e qualche Piatto al secondo Servizio non se ne fa altro uso nei giorni di grasso, riserbandosi a mangiarlo in quelli di magro. Ma in Francia, Inghilterra, Germania, e Russia, ove i pesci sì di mare, che di acqua dolce sono eccellenti non è così; poichè in ogni Pranzo un terzo del primo Servizio è servito in Pesci di diversa specie, e grandezza, ma questa variazione pertanto dipenderà dal volere del Padrone, oppure di chi dirigge la Casa. In Roma si abbonda di ottimi Pesci di mare, e quelli di acqua dolce non sono cattivi; onde chi vorrà farne uso, non avrà che consultare il *Tom V.* di quest' Opera *Cap. II.*, ove troverà la maniera di preparare ogni sorta di pesce sì di grasso, che di magro.

RE-

REGOLE

DA OSSERVARSI NELLA CUCINA.

Io non deggio annoverare fra queste le Cucine de' Sovrani, ove i Cuochi ordinariamente lavorano per settimana, ed ove le regole sono del tutto diverse, di quelle che si praticano nelle Cucine de' privati.

Per poter dire una Cucina ben montata, cioè fornita di tre *Dipartimenti separati*, deve avere *Primo*, e *Secondo Cuoco*, *Arrosticciere*, e *Pasticciere*, coi loro respettivi Garzoni, vale a dire primo, e secondo Garzone de' fornelli, un per l' Arrosticciere, ed un per il Pasticciere, un Lavatore, e due, o tre Facchini.

Se il Maestro di Casa farà la spesa, egli averà un libro in foglio di settanta pagine, che si cambierà ogni mese, ove ogni mattina scriverà la *Minuta del Pranzo*. Questo libro avrà un attaccaglio con il quale si sospenderà in un luogo prefisso della Cucina, acciò ognuno la mattina vada a leggere cosa gli appartiene di fare, e prenda in conseguenza le sue misure, ed il tempo necessario, per trovarsi pronto a servire la Tavola cogli altri. Se vi sarà uno Spenditore comandato dal Maestro di Casa, in questo caso il Cuoco farà egli stesso la Minuta del Pranzo ogni mattina.

L' Arrosticciere, e Pasticciere non sono in alcun modo soggetti al primo Cuoco, essendo il loro Dipartimento del tutto diviso, e se non faranno il loro dovere, o non saranno pronti, al-

allorchè si deve servire la Tavola, ovvero non avessero talento sufficiente, il Maestro di Casa deve correggerli, o licenziarli, qualora non si volessero emendare. Il primo Cuoco deve vivere in buona intelligenza con esso loro, fare vita comune nella Cucina, e considerarsi come tre Capi, in tre diversi Dipartimenti, cioè *Fornello*, *Spiedo*, *e Forno*. Nel momento di servire il primo Cuoco averà la compiacenza di osservare se essi sono pronti, altrimenti, aspetterà qualche minuto, acciò il servizio parta compito. E' regola per altro impreteribile, che il Maestro di Casa dopo avere fatto suonare la Campana si porti subito in Cucina, ed è allora sua incombenza di non far partire il servizio se tutti non sono all' ordine.

Il sotto Cuoco, e Garzoni de' fornelli sono immediati sotto i comandi, e gli ordini del primo Cuoco, al quale debbono obbedire in tutto ciò che riguarda il servizio della Cucina. Se qualche garzone, sì del primo Cuoco, che dell' Arrosticciere, o Pasticciere non facesse il suo dovere, o perdesse rispetto al suo principale, dopo qualche ammunizione se non si corregge, il Maestro di Casa lo deve subito licenziare, essendo la subbordinazione troppo necessaria ne' diversi Dipartimenti di una numerosa Corte, onde il tutto vada in buon ordine, ed in regola.

Il Cuoco deve essere docile con suoi subalterni, comandargli con amorevolezza, e dargli l'occupazione ben ripartita; mai strepito nella Cucina, ma che il tutto si faccia con quiete, pace, e moderazione. Il sotto Cuoco averà

rà cura che i rami siano sempre ben puliti, sì al di dentro, come al di fuori, ed osservare che non gli arrenino al di dentro, poichè in pochi giorni resterebbero distagnati; che le tavole ogni giorno siano lavate dagli Facchini con il Panno, che il secondo Garzone de' fornelli, o il primo qualora non vi sia il secondo, subito partito il secondo servizio spanda della cenere assai calda sopra i fornelli, potaggiere ec. acciò siano puliti ed asciugati dal grasso. Si tenga un ciocco, o altro utensile di legno, spartato per tagliare qualunque specie d' osso anche picciolo, non dovendosi mai fare intacchi sopra la tavola ove si lavora; che tutti gli utensili corrispondino alla stessa pulizia. Una Cucina non è mai abbastanza tenuta netta. I garzoni dell' Arrosticciere, e Pasticciere, debbono tenere anche loro nella massima proprietà tutto ciò che riguarda il proprio Dipartimento. I Facchini che trasportino le legna, ed il carbone in tempo opportuno, e mai nel tempo che si lavora. Le stamine, ed i setacci sono della maggior importanza che siano ben lavati. Il Guarda mangiare, cioè quel sito ove si tengono le provvisioni, vivande restate ec., sia sempre pulito, in buon ordine, e colle tovaglie nette. Finalmente gli stessi Cuochi, senza eccettuarne i Garzoni, siano vestiti propriamente, sì di biancheria, come in camisciolini, calzoni ec.; nulla di più schifoso, quanto il vedere lavorare un Cuoco succido e mal in ordine, e questa pulizia del vestire corrisponda a tutta il suo corpo, come mani, viso, testa ec. Un buon Cuoco non deve mai fumare tabacco, nè es-

sere

sere ubbriacone, o gran bevitore di vino; imperciocchè il primo di questi difetti gli toglie soltanto il gusto del palato, ma il secondo il gusto, la memoria, e l' intelligenza.

Le Cucine poi, ove non vi è che un Cuoco, un sotto Cuoco, ed un Garzone, cambiano totalmente d' aspetto. Se il Maestro di Casa farà la spesa, egli ordinerà al Cuoco ciò, che deve fare giorno, per giorno, e se gli ordinerà alcun Piatto che non sapesse fare, avrà la compiacenza egli stesso di porsi il zinale, e d'imparargliele, ovvero insegnarglielo a viva voce. Il Cuoco dipenderà in tutto, e per tutto dal medesimo, riguardo il servizio del Padrone, e se il Maestro di Casa è obbligato a comandarlo con amorevolezza, anch' esso è obbligato a rispettarlo come suo Superiore, ed averne tutta la stima. Averà il Cuoco a cuore ogni economia possibile nella manipolazione delle vivande, e anderà sempre di concerto col Maestro di Casa, onde nè risulti un vantaggio reale per il Padrone, avendo cura il Maestro di Casa, che nulla manchi di quanto chiamasi bisogno nella Cucina, acciò il Cuoco possa farsi onore, e spiegare la sua abilità se ne hà. Il sotto Cuoco, e Garzone debbono dipendere immediatamente dal Cuoco, e tutti dal Maestro di Casa. Il sotto Cuoco è obbligato di assistere la sera qualora vi sia cena ordinaria, mentre per una straordinaria è obbligato di assistere anche il Cuoco. Sarà obbligazione del sotto Cuoco ogni giorno lavare le tavole di Cucina, spandere la cenere calda sopra ai fornelli, e vigilare che il Garzone pulisca bene i ra-

i rami , scopi , e tenga la Cucina con molta proprietà . Se il Cuoco , e subbalterni fossero negligenti , l' uno in comandare , e gli altri in eseguire ; allora il Maestro di Casa ordinerà , che si tenga la Cucina in maggior pulizia , e qualora ciò non bastasse , la licenza di un subbalterno , basterà per cambiare il cattivo sistema introdotto . Io riguardo la pulizia in una Cucina come la più importante , e necessaria cosa che possa con rigore osservarsi in un lavoratojo di chimica mangiativa ; mentre dalla proprietà de' cibi , da una pulita , netta , e precisa manipolazione , dipende la salubrietà de' medesimi , ed i progressi nella professione .

Alla fine del Tomo Sesto si troverà una Spiegazione generale de' *Termini Francesi* , contenuti in tutto il corso della presente Opera .

MINUTE DE' PRANZI

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

AUTUNNO

TAVOLA

DI DIECI COPERTE, A DUE SERVIZJ A SEI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Cavoli Bolognesi.
1. di Santè.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Tocchino alla Polacca.
1. di Tenerumi di Mongana all' Italiana.
1. di Fegato di Mongana alla Veronese.
1. di Pasticcietti alla Spagnuola.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo.
1. di Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè.*

1. di Frittatine al Culì di Pomidoro.
1. di Spinaci al Culì.
1. di Torta di Pera all' Inglese.
1. di Crema Brulè.

2. *Ar-*

2. *Arrosti.*

1. di Beccafichi.
1. di Mongana.

TAVOLA

DI VENTI COPERTE, A DUE SERVIZI A QUATTORDICI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Hoscepot.
1. di Picciole Lasagne.

12. *Antrè e Orduvre.*

1. di Lodole al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Quaglie alla Certosina, Salsa picciola Italiana.
1. di Fricandò, Salsa alli Spinaci.
1. di Petto di Mongana alla Chinesec.
1. di Pollarda al Pere-Ninon.
1. di Piccioni alla Tedesca, Salsa al Culì di Prosciutto.
1. di Cotelette di Mongana piccatè, e glassate, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Pollastri alla Poele, Salsa al Verd-prè.
1. di Frittura di Crocchetti di Cervello, e Biscotti.
1. di Pasticcietti alla Marescialle.
1. di Piccioni alla Crapodina, Salsa alla Scalogna.
1. di Cotelette di Castrato panate al Sugo.

2. *Ri-*

2. *Rilievi*.

1. di Manzo con Cavoli.
1. di Mongana all' Inglese.

SECONDO SERVIZIO.

12. *Antremè*.

1. di Pudino alla Scozzese.
1. di Gamberi all' Intendente.
1. di Cavoli fiori, Salsa di Butirro.
1. di Spinaci alla Spagnuola.
1. di Tartellette all' Uva Spina.
1. di Torta alla Sciantigli.
1. di Uova alla Favorita.
1. di Mela alla Delfina.
1. di Crema Imperiale Gelata.
1. di Gelatina di Rattafia di Frutti rossi.
1. di Frittatine alla Conti.
1. di Linguattole fritte.

2. *Arrosti*.

1. di Quaglie.
1. di Beccafichi.

TAVOLA

DI QUARANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Pu è Verde.
1. di Cappelletti.
1. di Filetti di Erbe al Culì di Pomidoro.
1. di Riso.

10. *Antrè e Orduvre.*

1. di Gattò alla Montespà, Salsa all' Imperiale.
1. di Granada di Petti di Tocchino alla Sent-Gerar, Salsa alla Spagnuola.
1. di Gattò di Fedelini alla Tedesca, guarnito di Schinali, e Prosciutto, Salsa picciola Italiana.
1. di Gallinaccetto ripieno, Salsa al Sultano.
1. di Pollanche alla Bricoliere, Salsa alli Tartufi.
1. di Tocchini in Tartaruca, Salsa alla Bellevue.
1. di Piccioni alla Rena.
2. di Animelle di Mongana alla Sen-clù, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Piccioli Fricandò, Salsa all'Indivia.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.

1. di

1. di Lodole alla Perla guarnite di Olive, Salsa all' Italiana rossa.
1. di Filetti di Anitrelle Emensè, all' Aspic fredda.
2. di Pasticcietti alla Provenzale.
1. di Escaloppe di Tocchino alli Tartufi.
1. di Tordi al Fumè, all' Aspic fredda.
1. di Ale di Tocchino panate, Salsa alla Rocambole.
1. di Atelette di Animelle di Mongana al Restoran.
1. di Surprise di Riso.

4. *Terrine.*

1. di Quaglie alle Etuvè.
1. di Tenerumi di Mongana alla Pulette Olandese.
1. di Maccaroni alli Tartufi.
1. di Pollastri all' Agresto.

4. *Rilievi.*

1. di Manzo alla Tessè.
1. di Quarto di Mongana alla Senteminult.
1. di Quarto di Castrato alla Petroffe.
1. di Grosso Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

16. *Antremè.*

1. di Broccoli alli Tartufi.
1. di Cavoli fiori, Salsa all' Inglese.
1. di Gobbi al Parmigiano.
1. di Salsefine, Salsa di Butirro.
2. di Ovoli all' Italiana.
1. di Sciarlotta di Mela.
1. di Pudino all' Inglese Arrosto.

1. di

1. di Gelatina di Granato.
1. di Gelatina di Limone.
1. di Crema alli Pistacchi.
1. di Crema di Cioccolata alla Condè.
1. di Flanc alla Sciantigli.
1. di Torta di Frangipana.
1. di Uova alla Duchessa.
1. di Frittatine alla Tedesca.
4. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Arrosti.*

1. di Tordi.
1. di Lodole,
1. di Tocchini.
1. di Capponi.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

4. *Rifreddi.*

1. di Pasticcio di Gallinaccietti.
1. di Prosciutto in Galantina.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 4. Antremè di più. Per servire detta Tavola di trenta coperte si serve con quattro Antrè, e quattro Antremè di meno.

TA-

TAVOLA

DI SESSANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A SESSANTA, E OTTO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

8. *Zuppe.*

2. Di Tortellini alla Bolognese.
2. di Riso alle Cervellate.
2. di Rena.
2. di Santè.

44. *Antrè e Orduvre.*

1. di Granada di Filetti mignoni, piccati, Salsa alla Spagnuola.
1. di Certrosa guarnita di petti di Beccaccie, Salsa come sopra.
1. di Riso in Cazzarola guarnito di Tordi, Salsa al Sultano.
1. di Lasagne in Timbalo, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. d' Insalatine alla Berten all' Aspic fredda.
1. di Prosciutto, Salsa all' Acido.)
1. di Cosciotto di Castrato all'Inglese.) *Quattro grossi Antrè.*
1. di Lombo di Mongana alla Crema.)
1. di Gallinaccio alla Perigord, Salsa) al Culì di Tartufi.
2. di Fricandò guarniti di Rape, Salsa picciola Italiana.
1. di Petto di Mongana alla Barri guarnito di Cavoli fiori, Salsa al Culì di Prosciutto.

2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa al Blù-Celeste.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa al Restoran.
1. di Carr- di Mongana piccato, e glassato, guarnito d' Indivia, Salsa all' Imperiale.
1. di Granadine di Petti di Gallinaccietto, Salsa al Culì di Gamberi.
1. di Ale di Gallinaccietto ripiene, piccate, e glassate, Salsa al Biondo di Mongana.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa Piccante.
1. di Carrè di Caprio piccato, e glassato, Salsa alla Poevrada.
1. di Filetti di Anitra all' Arancio.
1. di Tordi in Pera al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Filetti di Pernice alla Polacca, Salsa al Fumè.
1. di Pasticcio di Beccaccie.
1. di Tocchino all' Ivoare ripieno di Animelle, Salsa alli Tartufi.
1. di Piccioni al Monarca.
1. di Escaloppe di Petti di Pollarde alla Sassone.
1. di Anitra alla Militare.
1. di Pollanche alla Duchessa.
1. di Pollastri alla Ravigotta calda.
1. di Coscie di Pollarde alla Giardiniera, Salsa all' Italiana verde.
1. di Budini di Beccaccie.
1. di Budini di Lepre.
2. di Budini bianchi.
1. di Torta di Piccioni.

2. di

2. di Cotelette di Castrato panate, Salsa alla Rocambole.
2. di Atelette di Animelle al Sugo chiaro.
1. di Cervelletti di Capretto alla Singarà, Salsa al Culì di Prosciutto.

8. *Orduvre volanti*.

4. di Pasticcietti alla Perigord.
4. di Crocchetti di Petto di Cappone.

8. *Terrine*.

1. di Salmì di Beccaccie.
1. di Tenerumi di Mongana alla Purè verde.
1. di Sivè di Lepre.
1. di Gnocchi alla Reale di farina di Riso.
1. di Maccaroni con un Ragù nel mezzo.
1. di Aricò di Castrato alla Fiamminga.
1. di Chenef al Restoran.
1. di Composta di Pollastri.

8. *Rilievi*.

1. di Manzo guarnito di Cavoli.
1. di Quarto di Mongana al Sultano.
1. di Carbonada di Castrato.
2. di Grossi Pesci.
1. di Quarto di Cignale, Salsa al Porchetto.
1. di Grosso Prosciutto, Salsa Piccante.
1. di Grosso Gallinaccio alli Marroni Salsa all' Italiana rossa.

SECONDO SERVIZIO.

36. *Antremè*.

2. di Tartufi al Vino di Spagna.
2. di Tartufi in Pasticcio.
2. di Crema alla Polignac.
2. di Bianco mangiare alla Vainiglia.

2. di Gelatina di Poncio.
2. di Gelatina di Portogallo.
1. di Broccoli all' Erbe fine, e Tartufi.
1. di Gobbi al Culì di Prosciutto.
1. di Spinaci alla Gascogna.
1. di Rape in Cassettine.
1. di Salse fine fritte.
1. di Selleri al Parmigiano.
2. di Cavoli fiori all' Olandese.
1. di Creste alla Regina.
1. di Ragù Melè.
1. di Crostini di Rognone di Mongana.
1. di Piedi di Majale alla Senteminult.
1. di Zucca gialla Sufflè.
1. di Goffre alla Tedesca.
1. di Uova al Culì di Pernice, al Bagno maria.
1. di Uova al Culì di Gamberi.
2. di Frittatine alla Crema glassate.
1. di Gattò di Mela alla Portoghese.
1. di Padino all Inglese allesso.
2. di Bignè di Mela.
1. di Teiline all' Italiana.
1. di Gamberi alla Belle Vue.
1. di Piccioli Gattò alla Neve.
1. di Torta all' Irlandese.
1. di Pasticcietti alla Buona amica.
1. di Torta alla Crema di Caffè.
8. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Antremè volanti.*

4. di Fondù.
4. di Ramechen.

16. *Arrosti.*

2. di Beccaccie.
2. di Pernici.

1. di

1. di Tordi.
2. di Pavoni.
2. di Tocchini.
1. di Gallina di Faraone.
1. di Capponi.
1. di Pollarde.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

8. *Rifreddi.*

1. di Pasticcio di Starne.
1. di Galantina di Gallinaccio.
1. di Prosciutto all' Aspic.
1. di Gattò di Lepre all' Aspic.
1. di Gattò di Mandorle glassato.
1. di Gattò di mille foglie alla Savojarda.
2. di Croccanti diverse.

Vi sono in questo Pranzo 12. *Antremè di più.*

Ho unite le Minute d' Inverno, a quelle d' Autunno, avendo dalla Natura quasi le medesime produzioni.

TAVOLA

DI CENTO COPERTE, A DUE SERVIZI A OTTANTA, E DODICI ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

12. *Zuppe.*

1. Di Purè di Lenticchia.
2. di Giulienne.
2. di Tagliolini.
2. di Riso alla Purè di Rape.
2. di Santè.
2. di Purè alla Rena.

56. *Antrè e Orduvre.*

2. di Granade di Filetti di Pollarde, guarnite di Gamberi, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. di Certrose con Filetti di Pernice, Salsa come sopra.
2. di Gattò di piccioli Fricandò, Salsa picciola Italiana.
2. di Timbali di Polenta guarniti di Prosciutto, e Tartufi. Salsa alla Spagnuola.
2. d' Insalatine di Pollastri alla Ravigotte, all' Aspic fredda.
2. di Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello, all' Aspic fredda.
2. Coscie di Gallinaccietto in Anitrelle, all' Aspic fredda.
2. di Ammelle di Mongana in Tartarughe, all' Aspic fredda.
2. di Fricandò, Salsa alli Spinaci.

2. di

2. di Cotelette di Mongana alla Duchessa, Salsa all' Indivia.
2. di Granadine, Salsa all' Acetosa.
1. di Filetto di Capriolo alla Nivernoese.
1. di Carrè di Castrato piccato, e glassato, Salsa alla Purè di Carote.
1. di Petto di Mongana alla Condè, guarnito di Cipolline, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. di Animelle di Mongana alla San-Clù, Salsa al Seladone.
1. di Carrè di Mongana in Fricandò, guarnito di Gobbi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Gallinaccietto alla Riscelieu, Salsa alli Tartufi.
1. di Prosciutto al Vino di Sciampagna, Salsa alla Sorcruta.
1. di Testa di Mongana alla Sentemi-nult, Salsa alla Poevrada. } *Quattro grossi Antrè.*
1. di Cosciotto di Castrato alla Servante, Salsa al Ragù di Fagioli.
1. di Pasticcio di Pizzarde alla Perigord.
1. di Tocchino alla Vestale, Salsa alla Sassone.
1. di Cappone alla Contessa, Salsa all' Italiana chiara.
1. di Pollastri allo Scarlatto, Salsa alla Rena.
2. di Budini alla Rena.
2. di Budini di Tartufi.
2. di Budini al Salmì.
2. di Budini di Gamberi.
1. di Piccioni al Ragù melè.
1. di Tordi in Cassettine di Pane, Salsa al Culì di Tartufi.

1. di

1. di Pollarde in Papigliotta, all' Essenza di Dragoncello.
1. di Palati di Manzo al Gratino, Salsa all'Italiana rossa.
1. di Escaloppe di Petti di Tocchino alla Besciamelle.
1. di Anitre alla Moscovita.
1. di Orecchie di Capretto alla Senteminult, Salsa all' Aspic calda.
2. di Cotelette di Mongana panate, Salsa alla Remolada calda.
1. di Emensè di Filetti di Pernici alla Lorenese.
2. di Ale di Gallinaccietto panate, Salsa alla Ravigotta chiara.

16. *Orduvre volanti*.

4. di Pasticcietti alla Mazzarina.
4. di Pasticcietti alla Rena.
4. di Crocchetti alla Besciamelle.
4. di Marinada di Pollastri alla Svizzera.

12. *Terrine*.

1. di Matalotte alla Finansiere.
1. di Composta di Piccioni.
1. di Salmì di Lepre.
1. di Etuvè di Beccaccie.
1. di Tenerumi di Mongana, al Culì di Gamberi.
1. di Chenef ripiene, al Biondo di Mongana.
1. di Pollastri in Fricassè alli Tartufi.
1. di Ravioli alla Romana.
1. di Lasagne alla Milanese.
2. di Maccaroni alla Riscelieu.
1. di Pernici alla Villeroe.

12. *Rilievi.*

1. di Quarto di Mongana piccato, e glassato, Salsa alla Sivette.
1. di Quarto di Cignale alla Singarà.
1. di Quarto di Mongana alla Chinesec.
1. di Oglia alla Spagnuola.
1. di Manzo alla Senteminult.
1. di Gallinaccio ripieno di Tartufi, Salsa all'Italiana rossa.
1. di Prosciutto alla Poevrada.
1. di Rot de Bif di Castrato, all' Inglese.
4. de' Grossi Pesci.

SECONDO SERVIZIO.

18. *Antremè.*

2. di Tartufi al Vino di Spagna.
2. di Tartufi al Vino di Sciampagna.
1. di Pudino di Riso alla Tedesca.
1. di Flanc Suffè all' Inglese.
1. di Torta alla Sciantiglì.
1. di Torta di Framboese.
2. di Crema alla Duchessa.
2. di Bianco mangiare al Caffè.
2. di Gelatina di Rosolio verdolino.
2. di Gelatina di Moscato di Cipro.
2. di Mela alla Portoghese.
2. di Tartufi al corto Brodo.
2. di Tartufi in Pasticcio.
1. di Bignè alla Marié.
1. di Uova alla Delfina.
1. di Uova alla Bagnolet.
1. di Uova alla Contì.
1. di Uova alla Sciarmante.

1. di

1. di Bignè di mela in Surprise.
1. di Frittatine Vellutè.
1. di Pudino all' Inglese arrosto.
1. di Frittatine al Capo di latte glassate.
1. di Broccoli all' Erbe fine all' Italiana.
1. di Cavoli fiori alli Tartufi.
1. di Spinaci al fior di latte.
1. di Pomi di terra alla Peruviana.
1. di Rape al Parmigiano.
1. di Gobbi alla Bone Famme.
1. di Selleri all' Essenza di Prosciutto.
1. di Salsefine, Salsa all' Inglese.
1. di Formaggio alla Rena.
1. di Formaggio di Pernice.
1. di Telline al Reveglio.
1. di Gamberi alla Pulette.
1. di Gattò alla Tedesca.
2. di Fangoghe di Cotogni.
1. di Orecchie di Majale in Minudroè.
1. di Creste alla Corona.
4. di Ostriche arrosto.
12. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

12. *Antremè volanti.*

4. di Ramechen vole o vant.
4. di Fondù.
4. di Escioden.

20. *Arrosti.*

1. di Starne.
1. di Pizzarde.
1. di Pernici.
1. di Pavone.
1. di Gallina di Faraone.
1. di Beccaccie.
1. di Tordi.

1. di

1. di Gallina Pratarola.
2. di Tocchini.
2. di Pollarde.
2. di Capponi.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.
4. di Triglie di Scoglio.
4. di Linguattole, se vi è luogo.

12. *Rifreddi.*

1. di Prosciutto all' Aspic.
1. di Pavone all' Aspic.
1. di Gattò alla Savojarda in Marbrè all'Aspic.
1. di Prosciutto in Marbrè come sopra.
1. di Testa di Cignale.
1. di Pasticcio di Caprio.
1. di Gattò di mille foglie glassato.
1. di Gattò di Savoja glassato.
4. di Croccanti diverse.

Vi sono in questo Pranzo 16. *Antremè, e* 4. *Arrosti di più.*

CENA

DI SESSANTA COPERTE IN AMBIGU.

4. *Piatti forti.*

1. Di Quarto di Mongana allo Scevruglio.
1. di Grosso Prosciutto alla Cakcina.
2. di Grossi Pesci.

28. *Antrè e Orduvre.*

1. di Petto di Mongana alla Condè.
1. di Ale di Gallinaccio alla Contessa.

2. di

2. di Fricandò, Salsa all' Acetosa.
2. di Animelle alla Sent-clù, Salsa alla Rena.
1. di Beccaccie all' Ominga.
1. di Filetti di Starne Emensè alli Tartufi, al Culì di Pernice.
1. di Escaloppe di Petti di Pernici, al Culì di Beccaccia.
1. di Carrè di Capriolo, Salsa Piccante.
1. di Cotelette di Mongana alla Tedesca.
1. di Pollarde alli Gamberi.
1. di Capponi alla Ravigotta calda.
1. di Piccioni alla Bordoelese.
1. di Pollastri alla Nompareglie.
1. di Torta di Animelle alla Provenzale.
1. di Cotelette di Castrato in Erisson.
1. di Tocchino al Biondo di Mongana.
2. di Atelette di Palati di Manzo, Salsa chiara alla Scalogna.
2. di Piccioli Malbrè al Dragoncello, all' Aspic fredda.
2. di Aspic in picciole stampe fredda.
2. di Emensè di Anitre all' Erbe fine, all' Aspic fredda.
2. di Filetti di Beccaccie al Vino di Spagna, all' Aspic fredda.

20. *Antremè*.

1. di Crema Gelata alla Sciantiglì.
1. di Bianco mangiare alla Cioccolata bianca.
1. di Gelatina di Cedrato.
1. di Gelatina di Maraschino.
2. di Tartufi al Vino di Spagna.
2. di Uova al Sugo chiaro al Bagno maria.
1. di Cavoli fiori, Salsa all' Inglese.
1. di Broccoli alla Remolada fredda.

2. di

3. di Frittatine di Frangipane glassate.
1. di Spinaci all' Imperiale.
1. di Salsefine, Salsa Turnè.
1. di Mela al Gratino.
1. di Gattò di Riso alla Bavarese.
4. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

8. *Arrosti.*

1. di Tocchini.
1. di Capponi.
1. di Pernici.
1. di Tordi.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

4. *Rifreddi.*

1. di Formaggio all' Inglese.
1. di Prosciutto all' Aspic tremolante.
2. di Croccanti diverse.

64. *Tondini di Credenza.*

CENA

DI CENTO COPERTE IN AMBICV'.

8. *Zuppe, qualora il Padrone le ordini.*

2. Di Culì alla Rena.
2. di Santè alla Contì.
2. di Tagliolini.
2. di Bagno maria.

8. *Piatti forti di Rilievo alle Zuppe.*

1. di Quarto di Mongana alla Reale.
1. di Grosso Gallinaccio alla Perigord.
1. di Prosciutto glassato alla Cakcina.
1. di Sella di Castrato in Canapè.

40. *Antrè e Orduvre.*

2. di Fricandò alla Ropesce.
1. di Cotelette di Mongana all' Artoè.
1. di Carrè di Mongana alla Momoransi.
2. di Granadine di Gallinaccietti al Blè-vert.
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa alla Remolada chiara.
2. di Gallinaccietti all' Ivoare.
2. di Tocchini alla Favorita.
1. di Anitra alla Polacca.
1. di Pollastri all' Inglese.
1. di Capponi alle Belle vue.
1. di Piccioni al Finocchio.
2. di Prosciatti alli Spinaci.
1. di Filetti di Fagiano in Emensè alli Tartufi, e Vino del Reno.
1. di Escaloppe di Petti di Pollarde al Vino di Sciampagna, e Culì di Cappone.
2. di Atelette di Animelle, all' Aspic calda.
2. di Cotelette di Capretto in Bigarure.
1. di Pasticcio di Tenerumi di Mongana.
1. di Torta Vol-o-vent di Animelle di Capretto.
1. di Filetti di Lepre all' Olì.
1. di Filetti di Castrato piccati, e glassati, Salsa alla Purè di Rape.
1. di Cotelette di Piccioni alla Rocambole.
1. di Cotelette di Castrato al Reverendo.
1. di Tordi al Gratino, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petti di Pernici alla Conti, Salsa alla Polacca.
2. di Anitrelle alla Nage all' Aspic fredda.
2. di Pollastri in picciole Tartaruche all'Aspic fredda.

2. di

2. di Salmì di Beccaccie all' Aspic fredda.
2. di Insalatine alla Polacca all' Aspic fredda.

16. *Orduvre volanti se vi sono le Zuppe.*

8. di Frittura di Animelle.
8. di Pasticcietti alla Besciamelle.

28. *Antremé.*

2. di Crema Velutè.
2. di Crema all' Inglese.
2. di Gelatina all' Arancio.
2. di Gelatina al Crescione.
2. di Mazzacogni al corto brodo.
1. di Cavoli fiori alli Tartufi.
1. di Broccoli in Insalata.
1. di Gobbi, Salsa alla Brunette.
1. di Spinaci alla Crema.
1. di Uova alla Vestale.
1. di Uova al Gran Duca.
1. di Padino alla Fiamminga.
1. di Bignè alla Perla.
2. di Tartufi all' Italiana.
8. di Croccantine con Pasticcieria diversa.

12. *Arrosti.*

1. di Fagiani.
1. di Tordi.
1. di Starne.
1. di Gallinaccietti.
1. di Pollanche.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.

8. *Rifreddi.*

1. di Pasticcio di Lepre.
1. di Prosciutto glassato.

1. di

1. di Turbante con Pennacchio alla Turca.
1. di Gattò alla Piamontese.
1. di Pernici all' Aspic.
1. di Gattò di Lingue salate all' Aspic.
2. di Croccanti diverse.

96. Tondini di Credenza.

CONDIMENTI DELLE VIVANDE.

Siccome in questo Tomo abbiamo tutte sorta di *Budinaglia*, *Mortadelle*, *Salami*, *Salcicie*, *Anduglie*, *ec.*, così si rende necessario di sapere le spezie fine, che si adoperano nella loro composizione; e nello stesso tempo darò anche una scorsa a qualche altro Condimento egualmente necessario.

Spezie fine.

Pestate un' oncia di cannella, una quarta di garofani, una quarta di noce moscata, una quarta di pepe, un poco di zenzero, un pizzico di coriandoli. Allorchè il tutto sarà ben pesto in un mortajo di bronzo, passate al setaccio di seta, ponete in una scatola, e conservate in luogo asciutto.

Spezie fine per i Budini.

Pestate anaci, coriandoli, basilico secco, cannella, garofani, macis, pepe, noce moscata; di ciascheduno aromato la quantità necessaria, e proporzionata secondo la sua fraganza. Quando il tutto sarà ben pesto, e fino, passate al setaccio di seta; ponete in una scatola in luogo fresco. Questa spezie vi servirà per tutte sorta di Budini, Salami, Salciccie, ec.

Mignonette.

Nome Francese, che significa un picciolo involto di tela fina, con entro pepe forte, pepe dolce, pepe lungo, garofani, macis, cannella, mezza noce moscata schiacciata, o una intera, zenzero, coriandoli. Queste Droghe si debbono mettere nell' involto in quella quantità che si crede necessaria per dare un sufficiente sapore rilevato alla vivanda, secondo la sua grossezza, e qualità.

Basilico in Polvere.

Fate seccare il basilico minore all' ombra, levate soltanto le foglie, pestatele fine, e passatele al setaccio di seta, ponetelo in una scatola, e tenetelo in luogo asciutto. Così potete seccare, e pestare tutte sorta d' Erbe aromatiche, come Timo, Alloro, Persa, Erba pepe, Menta, ec. bisogna osservare, che siano ben secche.

Erbe fine in Generale.

L' Erbe fine, ossiano trite, sembra che sia una cosa molto triviale, eppure non è così; imperocchè principiando dalla cipolla, bisogna prima mondarla, e tagliarla nel mezzo, indi dargli certi tagli per traverso assai fini, i quali la dividono in sottilissime fette, senza separarla del tutto; poscia bisogna fargli certi altri tagli controverso, in guisa che finalmente tagliandola in fette, viene tutta tritata in minutissimi dadini. Si seguita ancora a tritare qualche poco sopra una tavola assai propria; poscia si mette entro un panno pulito, si avvolge, e si lava bene nell' acqua fresca, spremendola, e torcendola forte, in guisa che diviene bianchissima.

La scalogna si monda, poscia si taglia per lungo dalla parte più grossa, facendogli un'infinità di tagli incrocicchiati; indi si taglia per traverso assai fina, di modo che fin dal principio diviene molto trita. Si seguita a tritare ancora qualche poco, poscia si lava come la cipolla, e si torce nella stessa maniera.

La cipolletta novella si taglia un poco sulla testa, e si getta via, poi gli si fanno diversi, e spessi tagli per lungo incrocicchiati, indi si taglia fina per traverso, che viene trinciata finissima. Si seguita ancora a tritare qualche poco, poscia si lava come la cipolla, e si spreme, e torce ben forte.

Il petrosemolo si monda con diligenza, si lava, si spreme colla mano, o tramezzo un pannolino, si torna a stringere colla mano assai forte, e si trita fino a misura, che sorte dalla stessa mano. Si seguita a tritare, che non sia, nè tanto fino, nè tanto grosso; indi colla mano si spreme, che n'esce un sugo verde.

L'aglio non si trita mai, mai soltanto colla punta del coltello si raschia, e se ne prende quella quantità, che bisogna sul momento.

I mazzetti d'erbe diverse, benchè il più delle volte siano spiegati; pure sarà bene il dire come sono composti. I fusti di petrosemolo sono i dominanti, a questi si aggiunge un poco di sellero, un pezzetto di carota, una cipolletta novella, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, due garofani, ed anche uno spicchio d'aglio.

La Sivette, e le Rocambole si tritano esattamente come la scalogna, e si lavano nella stessa guisa.

Pa-

Panata per ogni sorta di Carne.

Ponete in una cazzarola, tre rossi d'uova, e due bianchi, sbatteteli bene, aggiungeteci mezza libra di butirro squagliato, e alquanto chiarificato, tornate a sbattere finchè vedrete che il butirro si è incorporato coll'uovo; ungete con questo butirro qualunque carne che si trovi allo spiedo, e che volete panare di mollica di pane grattato, tornate a ungere di nuovo, e ripanate per la seconda volta; fategli prendere un bel color d'oro, e servitela.

Butirro chiarificato senza essere affinato.

Ponete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro, mettetela sopra la cenere calda, fatelo squagliare leggermente senza bollire, in guisa che tutto la parte sierosa coli al fondo, ed il butirro resti chiaro, e limpido, tiratelo indietro dalla cenere calda, fatelo anche riposare qualche poco, poscia colatelo con un pannolino, e servitevene nelle occasioni. Questo butirro così purificato si vuole che si conservi un anno ed anche due, come se fosse fresco, avendo soltanto attenzione di porlo in vasi di terra ben verniciati, ed in luogo fresco, e asciutto.

Conserva di Pomidoro solida.

Prendete una quantità grande di Pomidoro, metteteli tagliati in pezzi, in una caldaja grande, o cazzarola rotonda, fateli bollire a fuoco allegro con qualche garofano, pepe schiacciato, e poco sale, movendoli di tempo in tempo; allorchè principieranno ad asciugarsi passateli poco per volta per un setaccio di crino a forza di braccia, non dovendo restare nel setaccio

che i semi e le pelli. Pulite la caldaja, rimetteteci di nuovo i pomidoro sopra un fuoco temperato, fateli bollire dolcemente, movendoli sempre con una cucchiaja di legno, finchè diverranno densi come una marmellata, ripassateli di nuovo per un setaccio più fino, versateli poscia in un vaso di terra, e lasciateli così fino al giorno susseguente. Quindi li rimetterete sul fuoco, li farete cuocere lentamente movendoli sempre per timore che non brucino nel fondo, che se ciò accade bisogna buttarli via, mentre prendono un odore, ed un sapore di bruciato assai disgradevole; replicate così per due o trè giorni, asciugandoli sempre sopra il fuoco, movendoli continuamente. Quando vedrete che sono ridottti come una pasta maneggievole lasciateli raffreddare, formatene allora tanti toteri o bastoncelli lunghi mezzo palmo, e grossi da poterli tenere in mano col pugno serrato; fateli asciugare a un Sole temperato, o alla stufa sopra fogli di carta, incartateli e conservateli in luogo fresco, e asciutto. Bisogna osservare che non si disecchino soverchiamente. Quando volete adoperarli, stemperateue con un poco di brodo, quella quantità che vi bisogna, e servitevene in tutto ciò che volete fare al sugo, o culì di Pomidoro. In Napoli fanno disseccare la pasta di pomidoro dentro al forno sopra delle tavole, e poscia ne formano i toteri, o bastoncelli, e li vendono.

Conserva di Pomidoro liquida.

Quando li Pomidoro saranno passati al setaccio la prima e seconda volta, come i precedenti, fateli ancora asciugare un poco sopra un

un fuoco moderato, come una marmellata alquanto densa, lasciateli raffreddare, riempitene dei barattoli di terra verniciati, e sopra poneteci un dito d' olio d' oliva buono, coprite i barattoli di carta, legateli all' intorno, e conservateli in luogo asciutto, e fresco. Bisogna però osservare che i barattoli siano piccioli, acciò non restino smezzati lungo tempo, ed avere attenzione che i Pomidoro restino sempre coperti dall' olio, altrimenti prenderebbono d' acido mediante l' umidità che racchiudono, e che non è stata consumata sufficientemente dal fuoco. Quando si vuole adoperare questa conserva, se ne prende qualche poco con un cucchiajo di argento, o di rame, si scola bene dall' olio, e si pone ove si vuole.

Conserva di Pomidoro secchi.

Spaccate nel mezzo per traverso de' pomidoro mezzanotti, quella quantità che volete, esponeteli al Sole nel grande Estate sopra spase di giunchi, o tavole, e fateli ben seccare, rivoltandoli di tempo in tempo. Quando saranno ben seccati, infilateli con lo spago a guisa di corone; e conservateli sospesi in un luogo asciutto. Allorchè volete servirvene, mettetene quella quantità che bisogna nell'acqua calda, o brodo caldo. Ritornati che saranno nel loro essere ne potrete far quell' uso come se fossero pomidoro freschi. Io trovo questa maniera di conservare i pomidoro superiore a tutte le altre fin' ora immaginate.

Sorcruta.

Prendete nel mese di Luglio dei cavoli cappucci una quantità sufficiente per riempire un bot-

botticello, levategli le foglie più verdi e dure, tagliategli in filetti più fini che sia possibile, o interi, o divisi in due parti nel mezzo, alla riserva dell'anima, o torzo. Alcuni hanno un'ordegno fatto espressamente a guisa di piana da falegname con quattro o cinque ferri taglienti per traverso, per filettare i cavoli bene, e con sollecitudine, come si prattica in Germania. Abbiate un botticello, o altro vaso di legno con cerchi di ferro; e che non butti, o faccia danno da veruna parte, altrimenti sortirebbe la concia, e li cavoli sarebbero perduti. Spandeteci nel fondo delle foglie de' cavoli tolte alli cappucci, e sopra spandeteci un suolo di cavoli filettati fini, sbruffateci un poco di sale. Continuate così per quattro o cinque suoli; indi per qualche ora fate un poco appassire i cavoli, poscia batteteli leggermente con un battitore di legno come quello che si pesta l'uva. Dopo replicateci sopra gli altri suoli di cavoli e sale, e batteteli nella stessa maniera, fino a tanto che il botticello sarà pieno. Allora metteteci sopra altre foglie di cavoli, copriteli con una tela di lino grossa, che incastri intorno al di dentro del botticello, e poneteci sopra delle dogarelle di distanza un dito traverse le une dalle altre, ed altre due per traverso, sopra le quali si debbono porre i pesi necessarj, onde premere i cavoli. Lasciate così circa dodici, o quindici giorni, secondo il caldo della stagione, acciò possino fermentare e bollire, senza che levate la schiuma. Quando averanno finito di fermentare, ciò che facilmente si conosce, cessando allora di fare la schiuma,

sa-

saranno fatti. Levate allora il tutto, eccettuate le foglie de' cavoli, lavate le dogarelle all'acqua tresca con una sponga, ed anche la tela di lino, e tornate di nuovo a rimettere come prima sopra i cavoli, aggiungendoci circa due fogliette d acqua con un poco di sale. Per la maniera di preparare questi cavoli, vedete Ragù di cavoli in Sorcruta nel *Tom. IV. Cap. I.*

ACETI DIVERSI.

Aceto alla Marinierà.

Prendete nel mese di Giugno, o di Luglio una bottiglia di aceto bianco di ottima qualità, metteteci dentro un poco di dragoncello, di cerfoglio, di pimpinella, di crescione, ma che non abbiano toccato acqua; e colte nella stessa mattina, sei scalogne e due spicchi d'aglio tagliate in mezzo, una cipolletta novella spaccata per lungo, dodici coriandoli schiacciati, otto granelletti di mostarda, due fette di limone senza scorza tagliate in piccioli pezzi, due acini di pepe lungo, dieci di pepe sano, quattro garofani, un pochino di macis. Turate bene la bottiglia, e sponetela ogni mattina al Sole per otto giorni; poscia colate l' aceto con un pannolino in un altra bottiglia; per quel che manca, aggiungeteci dell'altro aceto, turatela, conservatela in luogo asciutto, e fresco, e servitevene in tutto ciò che si dirà in appresso.

Aceto alla Nivernoese.

Questo ancora si fa nel più gran calore dell' Estate. Prendete una bottiglia di ottimo aceto bianco, metteteci in infusione un poco di

di dragoncello, di basilico, e di cerfoglio, che siano fresche, colte nello stesso giorno, e che non abbiano toccato acqua, quattro spicchi d'aglio e quattro scalogne mondato, e tagliato in mezzo, quattro garofani, un pezzetto di noce moscata, sei acini di pepe; turate bene la bottiglia, esponetela al sole ogni mattina per lo spazio di otto giorni; poscia colate l'aceto con una pezzolina fina in un'altra bottiglia, fatela piena con aggiungervi un altro poco d'aceto bianco, turatela, e conservatela in luogo fresco, ed asciutto.

Aceto alla Ravigotta.

Mettete in una bottiglia che sia ben pulita un poco di petrosemolo, di cerfoglio, di dragoncello, di pimpinella, di ruchetta, di crescione, qualche foglia di finocchio domestico, sivetta, il tutto colto nella stessa mattina, e che non abbiano toccato acqua, aggiungeteci due scalogne e uno spicchio d'aglio tagliate in mezzo, quattro garofani, sei acini di pepe, un pezzetto di noce moscata, empite la bottiglia di buono aceto bianco, turatela bene, esponetela al Sole ogni mattina per otto giorni; poscia colate l'aceto in un altra bottiglia come il precedente, fatela piena con altro aceto bianco, turatela bene, e ponetela in luogo asciutto, e fresco. Questo aceto bisogna farlo nel più gran caldo dell'Estate, e che l'erbe siano in una discreta quantità, più presto poche, che assai.

Aceto al Dragoncello.

Verso la fine di Giugno, o principj di Luglio si fa questo aceto. Prendete una bottiglia pie-

piena di aceto bianco di buona qualità, mettetеci in infusione delle ramette di dragoncello, in una discreta quantità, colte nelle stessa mattina, e che non abbiano toccato acqua: osservate che l'erba occupi la metà della bottiglia, e fate digerire al Sole per sette, o otto giorni, la bottiglia ben turata. Se il Sole è caldo assai bastano quattro, o cinque giorni, e talvolta meno, aggittandola una volta il giorno. Quindi passate l'aceto aromatizzato con un pannolino fino in un altra bottiglia, rifondendoci dell'altro aceto bianco, acciò sia piena, e conservatela in luogo fresco e asciutto. Si principia a fare verso la metà di Luglio.

Aceto di Basilico.

Ponete in una bottiglia di ottimo aceto bianco delle sommità e foglie di *Basilico maggiore*, di *Basilico minore garofanato*, e di *Basilico cedrato*, parti eguale, la metà seccato al Sole, e la metà fresco, che non abbia toccato acqua. Osservate che la quantità del Basilico occupi la metà della bottiglia. Finite questo aceto, come quello di *Dragoncello*. Si principia a fare nel principio di Giugno.

Aceto di Cerfoglio.

Questo aceto si prepara, e si finisce nella medesima maniera, che quello di *Dragoncello*, e nella stessa stagione, avvertendo che l'erba dev' essere colta fresca, non spigata, e che non abbia toccato acqua.

Aceto all'Aglio.

Prendete nel mese di Luglio una bottiglia di buon aceto bianco, metteteci dentro in infusione venti spicchi d'aglio mondati, e tagliati nel

nel mezzo a mano a mano che li ponete nella bottiglia; turatela bene, esponetela ogni mattina al Sole per otto giorni, ed anche meno, secondo il calore del Sole; poscia colatelo come l'altro con un pannolino in un altra bottiglia, fatela piena con altro aceto buono, turatela bene, e conservatela in luogo asciutto, e fresco.

Aceto alla Scalogna.

Nello stesso modo che si fa l'aceto all'aglio, si fa quello alla scalogna colla sola diversità che le scalogne dopo mondate gli si taglia un poco la parte superiore, cioè quella parte dove hanno le radichette capillare.

Aceto di Fiori di Sambuco.

Prendete fiori di sambuco ordinario ben aperti, bianchi, e odorosi, spilluccatene soltanto i fiori bianchi con le mani, fateli appassire due o trè giorni sopra fogli di carta da scrivere, pesatene due oncie, poneteli in una bottiglia di buono aceto bianco forte e limpido, esponetela al Sole ogni mattina, e fate digerire per sette in otto giorni la bottiglia ben turata. Conoscerete quando l'aceto è giunto al suo punto di perfezione, allorchè i fiori abbandoneranno un poco il collo della bottiglia, e caleranno al fondo. Colatelo allora con un pannolino in un altra bottiglia, riempitela con altro aceto bianco, turatela, e conservatela in luogo asciutto e fresco. Questo aceto è di un piacevole odore, eccellente per l'uso della mensa; esso è meno contrario allo stomaco che l'aceto ordinario semplice, perciò s'impiega molto nelle insalatine di ogni specie. Si chiama Aceto *Sambuchino*.

Tutti questi Aceti sono di un sapore esquisito, e assai in uso negli alimenti.

APICIO MODERNO.

PARTE SECONDA:

Contenente l' Agnello, il Capretto, l'Abbacchio, il Majale, e parte della Pollerìa.

CAPITOLO PRIMO.

Dell' Agnello, del Capretto, e dell'Abbacchio.

Cognizioni dell' Agnello.

L'Agnello è un animale che interessa per la sua timidità. Egli in grazia della sua dolcezza, e della sua mutola pazienza, ha somministrato un emblema toccante e riverito dell'innocenza, che soffre e tace, e si presenta senza lagnarsi al coltello che l' uccide.

Appena nati gli Agnelli non possono sempre tenersi sù i loro piedi, e però il pastore è obbligato di ajutarli; quando vi si trovano non tardano a sostenersi.

In alcuni paesi, dopo nati gli Agnelli, i pastori hanno molti riguardi per essi; ma nella campagna di Roma, ed altre parti dello Stato, e dell'

e dell' Italia, gli Agnelli stanno alla campagna aperta. Quello che si costuma si è, che il Padrone esaminando i suoi Agnelli, fa spoppare quelli Agnellini, che crede più a proposito per vendere: chiamasi questa volgarmente *Sbacchiatura*, che principia verso la fine di Novembre e dura quasi a tutto Giugno. Degli altri ne conserva i più forti, se sono femmine per moltiplicare la greggia, e se sono maschi per farne dei Castrati; altrimenti divenendo montoni gli servono a perpetuare la specie. Tre o quattro di loro bastano per un numeroso gregge.

Pochissimi per altro sono gli Agnelli che vengono castrati. Primo per la prodigiosa quantità che debbono somministrare i mercati di Roma, essendo questo animale l' unico cibo in genere di carne di cui il popolo si nutrisce per lo spazio di due mesi, ed anche più. Secondo perchè la carne di castrato ne' nostri climi meridionali non è generalmente stimata, ed il più sovente ha un sapore e un odore poco grato; benchè nell' Inverno ve ne sia taluno di un eccellente sapore.

Quale utilità non traesi da questo animale domestico, che non deve, per così dire, la sua esistenza, che al solo uomo, il quale lo ha saputo difendere contro tutti i suoi nemici, a cui la sua debolezza lo esponeva.

Gli intestini, o budella, la pelle ricoperta di pelo, o senza pelo, sono oggetti del più grande e lucroso commercio. Questi Animali prosperano assai bene nell' Italia, nella Francia, nell' Inghilterra, nella Germania, nella Per-

Persia, nella Tartaria, in una parte della Russia, ed in tutti i climi temperati della Terra.

L' Agnello per essere buono a mangiarsi deve avere circa sei mesi, e che abbia avuto un pascolo d' erbe odorifere; esso genera un ottimo e copioso nutrimento facile a diriggerirsi specialmente allorchè è stato ben pasciuto. La sua carne è umettante, e dolcificante.

In Roma, ed in alcune altre Città d' Italia non si mangia l' Agnello, che soltanto dalla Pasqua di Resurrezione sino a S. Gio: Battista; non è così in Napoli, ove si mangia tutto l'anno. E' vero peraltro, che sotto il nome generico di Agnello vendono Becco, Pecora, Castrato, e tutto ciò che possono. Non si può però negare, che la vera stagione di mangiare l'Agnello sia la Primavera, essendo allora la sua carne di un' esquisito sapore. La carne dell' Agnello è un alimento di stagione.

In Francia, ed altri Paesi d' Europa in luogo di uccidere gli Agnelli, come si prattica frà noi, li castrano; onde ne deriva quella quantità di ottimi Castrati, che si mangiano fuori d' Italia; sono privi peraltro di uno de' migliori bocconi, che possa dare l'Agnello, cioè i Granelli: cibo sommamente delicato, e gustoso; prescindendo però da questa vivanda le persone di un gusto fino e delicato non fanno uso dell'Agnello, passando la carne di questo animale per ordinaria sulle mense de' Grandi, benchè bastantemente delicata e molto gelatinosa; ma talvolta di un sapore poco grato.

Nella Toscana verso Lucardo trà Firenze e Siena, e nella Valle di Chiana, e Piano di Cortona

tona gli Agnelli sono oltre modo eccellenti, e di ottimo nutrimento, mediante l' erbe odorifere e balsamiche di cui si pascono.

Si deve scegliere l'Agnello grasso, di carne bianca, di buon odore, e gradevole al gusto, e preferire la femmina al maschio, per essere questa di carne assai più leggiera e di buon sapore. Il tempo di mangiarlo, come si è detto, è ordinariamente nella Primavera, e principio di Estate.

Le parti che s' impiegano alla Cucina sono la Lingua, il Cervello, gli Occhj, le Orecchie, i Granelli, le Animelle, i Piedi, la Lattughella, il Ciorcello, ossia Coratella, il Collo, la Coda. Il Quarto davanti, è più stimato, che quello di dietro.

Tutte le parti dell' Agnello si apprestano nella stessa guisa, che quelle di Castrato, onde quì non descriverò, che li Piedi, le Lingue, li Rognoni, e le Code, che riguardono sì l'uno, che l'altro Animale, e poi li Granelli, e le Animelle.

Modo di Castrare gli Agnelli.

Gli Agnelli che si vogliono castrare debbono avere cinque o sei mesi di età. Per eseguire questa operazione si apre agli Agnelli la borsa con un ferro tagliente, si distaccano i testicoli, e poi si recide un dito al di sopra il cordone che li sospende. Evvi il costume di legare i testicoli, ed attendere che cadono da loro stessi, ovvero dopo di averli recisi di fare una legatura, ad oggetto di arrestare una emorragia, che è più salutare, che dannosa; ma non regna più tale errore; mentre si

si sa che l' allacciatura de' testicoli cagiona degli accidenti gravissimi, e che i vasi che vi fanno capo sono così piccioli, che l' emorrogìa non può essere che utilissima per prevenire le grandi infiammazioni.

Gli Agnelli subito castrati divengono tristi e malati; nè si deve loro dare cibi riscaldati, come sono tutte le specie de' grani; basta per essi un poco di semola, o un poco di fieno trito. Si tengono in sì fatta regola sino a tanto, che cominciano a saltellare; il che sogliono fare in capo a due giorni, purchè l' operazione sia stata eseguita nella maniera di sopra indicata.

Piedi di Agnello al Gratino.

Orduvre = Fate cuocere delli piedi di agnello ben puliti, e imbianchiti all'acqua bollente, in una bresa leggiera, allorchè saranno cotti levategli l' osso della gamba, e metteteci invece una farsa di Chenef: stendete sul piatto che dovete servire un dito di farsa di Gratino cruda, aggiustateci sopra i piedi di agnello, copriteli di una Senteminult, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere colore al forno, poscia scolate il grasso, tramezzate i piedi con fette di pane tagliate a guisa di creste e fritte, e serviteli con sotto una Salsa all'Italiana chiara, e sugo di limone. Le farse di Chenef, e di Gratino vedetele. *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa *Tom. I. pag. 64.*

Piedi di Agnello alla Senteminult.

Orduvre = Prendete dei piedi di agnello ben puliti, e imbianchiti all'acqua bollente, fateli cuocere in una bresa leggiera, poi levategli l' osso della gamba, metteteci in vece una farsa

di

di Chenef, involtateli con pezzette di stamina, o di tela bagnate nel latte, e legateli con filo; poneteli in una marmitta con latte bollente, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, sale, pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse. Quando la farsa sarà cotta, tirateli fuori, fateli alquanto raffreddare, scioglieteli, metteteli sopra un piatto, conditeli con poco sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo, ungeteci i piedi dapertutto, panateli di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella e serviteli con sotto una Salsa chiara piccante, che farete nello stesso modo come trovarete nel *Tom. I. pag.* 89. colla sola differenza che in luogo di bagnarla col culì, la bagnarete con un brodo chiaro colorito.

Piedi di Agnello in Chenelle.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno cotti in una bresa leggiera, come per esempio metà poele, e metà brodo, ovvero tutto brodo, qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro, sale, pepe sano. Allorchè saranno cotti, dissossateli, e lasciateli nella lor lunghezza, quando saranno fréddi, farsiteli di una farsa di Chenef, indorateli con uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato, e fateli friggere di bel colore. Potete anche in luogo d'indorarli, e panarli, intingerli in una pastella, e friggerli egualmente. La farsa di Chenef la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Pie-

Piedi di Agnello alla Rena.

Orduvre = Imbianchite i piedi di agnello nell' acqua bollente, ponetell in una marmitta, fateli cuocere in un bianco fatto con un pezzo di butirro, un poco di farina, brodo, due fette di limone senza scorza, una cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, due fette di carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, due garofani, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotti, dissossateli, prendetene il più bianco, ponetelo in una cazzarola, aggiungeteci creste di pollastro cotte in un bianco, un pugno di piselli fini, un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto: passate il tutto sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate col consomè, o altro brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, fate bollire, e consumare a corta salsa, digrassate, e nel momento di servire levate il prosciutto, aggiungeteci qualche uovetto nonnato imbianchito, e pelato, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte, e servite con sugo di limone. Potete, se volete, per bagnare il Ragù servirvi d'una Italiana bianca, o di un Culì alla Rena per legarlo in luogo della liason, ma senza bollire. L' Italiana bianca, ed il Culì potete vedere nel *Tom. I. pag.* 8., e *66.*

Piedi di Agnello in Fricassè.

Orduvre = Fate cuocere i piedi di agnello con acqua, e sale: quando saranno quasi cotti, dissossateli, puliteli bene, e tagliateli in pezzi, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una ci-

polla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con brodo, fateli bollire dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate la cipolla, il prosciutto, il mazzetto, legateli ben bollenti con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte, petrosemolo trito imbianchito e ben spremuto, e serviteli con un buon sugo di limone.

Piedi di Agnello al Parmigiano.

Orduvre = Abbiate dei piedi di agnello cotti come per la Fricassè, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, qualche animella di capretto imbianchita all' acqua bollente, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, sbruffateci un poco di farina, bagnateli con poco brodo, poco sale, e poco pepe fino. Quando la salsa sarà consumata al suo punto, ponetene la metà sul piatto che dovete servire, e sopra parmigiano grattato, aggiustateci sopra i piedi di agnello, le animelle tramezzo, e copriteli col resto della salsa, metteteci sopra altro parmigiano grattato, fategli prendere un bel color d' oro al forno. Se volete, potete fare un picciolo brodo di pane, o di pasta intorno al piatto. Chi non ha le animelle poco importa.

Piedi di Agnello alle Cipollette.

Orduvre = Mondate una dozzina di cipollette, imbianchitele un momento all' acqua bollente, ponetele in una picciola cazzarola con un pezzo di butirro, due fettine di prosciutto, sale, pe-

pe

pe schiacciato, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra, e glassarle di un bel color d' oro. Prendete dei piedi di agnello cotti in una bresa leggiera, dissossateli, metteteli in una cazzarola con meta culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, sale, poco pepe, fateli bollire, e consumare al punto di una Salsa, e serviteli con un poco di mostarda, un filetto d' aceto, e le cipollette glassate sopra.

Piedi di Agnello alla Roberta.

Orduvre = Tagliate in dadini tre cipolle, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro. Quando saranno quasi cotte, metteteci dentro dei piedi di agnello cotti in una bresa leggiera, o semplicemente nell' acqua, e sale, e dissossati, bagnateli con metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, sale, e pepe schiacciato, lasciateli cuocere, e ridurre al punto di una Salsa, digrassateli, e serviteli con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto, e crostini di pane fritti intorno.

Piedi di Agnello in Bignè.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno cotti con acqua, e sale, ovvero in una bresa leggiera, dissossateli, tagliateli in pezzi, marinateli se volete, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno.

Piedi di Agnello alla Dama Simona.

Orduvre = Imbianchite bene nell'acqua bollente dei piedi di agnello, e fateli finire di cuocere in una bresa leggiera, come quelli in Chenelle. Abbiate altrettante lattughe alla Dama Simona, che trovarete il modo di farle all' Articolo

dell'Erbe *Tom. IV. Cap. II.* Quando i piedi saranno cotti, scolateli, levategli l'osso della gamba, e poneteci invece una lattuga; metteteli sul piatto, tramezzati con fette di pane tagliate a guisa di creste, e fritte con butirro, e serviteli con sopra una Salsa al culì di pomidoro, ovvero alla Spagnuola, o Italiana rossa. Troverete all'Articolo delle Salse *Tom. I.* la maniera di farle.

Piedi di Agnello alla Poevrada.

Orduvre = Allorchè i piedi di agnello saranno cotti in una bresa, tagliateli in mezzo, metteteli sopra un piatto, conditeli con sale, e pepe schiacciato, indorateli con uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato fino, metteteli sopra una tortiera unta con butirro. Poco prima di servire ponetela sopra il fuoco, fate prendere alli piedi un bel colore d'ambe le parti, e serviteli bene asciugati dal grasso con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 70.*

Piedi di Agnello alla Ravigotte.

Orduvre = Abbiate dei piedi di agnello preparati come per Fricassè; metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto, passateli sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, un poco di sugo, sale, e pepe schiacciato, lasciateli bollire, e consumare al punto di una Salsa. Quando sarete per servirli, metteteci dell'erbe a Ravigotte, che sono cerfoglio, pimpinella, crescione, dragno-

goncello, qualche foglia di finocchio selvatico, ruchetta, petrosemolo, cipolletta novella; di ciascheduna specie, secondo la sua fraganza, fatele imbianchire all' acqua bollente, spremetele, pestatele nel mortajo, passatele al setaccio, e pònetele nel Ragù; levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, e servitelo senza bollire. Se volete potete servire l' erbe a Ravigotta trite, e imbianchite, in luogo di pestarle.

Piedi di Agnello in Surprise.

Orduvre = Abbiate dei piedi di agnello cotti in una bresa, e bianchi. Quando saranno freddi, farsiteli di una farsa di Chenef delicata, indorateli, panateli, e fateli friggere di bel colore. La Farsa la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Piedi di Agnello in Crocchetti.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno cotti in una bresa, e ben bianchi, tagliateli in piccioli dadini, e finateli come li Palati di manzo in Crocchetti, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 109.

Piedi di Agnello in diverse maniere.

Orduvre = Quando i piedi di agnello saranno ben puliti, fateli cuocere con acqua, e sale, ed intanto che sono caldi dissossateli, rimetteteli all' acqua calda, lavateli bene, e accomodateli in quella maniera, che sarà più di vostro genio. Se volete cuocerli in Fricassè, potete apprestarli anche in questa maniera: scolateli, asciugateli, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutzo, dei prugnoli, se sarà la stagione, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, sale, pepe schiacciato, passateli sopra

il

il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnateli con brodo bianco, fateli cuocere a picciolo fuoco, e consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate la cipolla, il mazzetto, il prosciutto, e legateli con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte, e serviteli con un buon sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito. Se volete prepararli al Culì, allora in luogo di bagnarli col brodo bianco, li bagnarete col sugo, e servirete ben digrassati con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto. Li piedi di agnello, quando saranno cotti, e dissossati, li potete servire con quella salsa, che più vi piacerà, come sarebbe al Culì di rape, al Culì di carote, al Culì di pomidoro, al Culì di pomi di terra, al Culì di cipolle, al Culì di prosciutto, all' Italiana rossa, alla Poevrada, alla Spagnuola, alla Salsa piccante, alle Cipollette bianche, all' Olive, al Gratino, al Culì di Gamberi, e tante altre maniere. Perciò fare, quando li avrete cotti in una bresa, dissossateli, metteteli a stufare in quel Culì, che più sarà di vostra soddisfazione, ma senza bollire, e serviteli con poca Salsa, e crostini fritti intorno.

Rognoni di Agnello all'Italiana.

Orduvre = Piccate di minuto lardo tutto il di sopra dei rognoni di agnello, infilateli in uno spiedino per cuocerli arrosto, involtati di carta unta di butirro, o di strutto, e serviteli di bel colore, con sotto una Salsa piccante, o Agro dolce, che trovarete la maniera di farle nel *Tom. I.* alla *pag.* 87., e 77.

Rognoni di Agnello alla Vinegrette .

Orduvre = Ungete il fondo di una cazzarola di butirro , e aggiustateci sopra dei rognoni di agnello tagliati in mezzo , fateli cuocere una mezz' ora con fuoco sotto , e sopra , poneteli sopra il piatto , che dovete servire ; mettete nella cazzarola un poco di Culì , un cucchiajo di aceto , un poco di scalogna trita , sale , pepe schiacciato , fategli fare qualche bollo , e servitelo sopra i Rognoni .

Rognoni di Agnello alla Tartara .

Orduvre = Prendete dei rognoni di agnello , tagliateli in mezzo senza dividerli del tutto , infilateli in uno spiedino ognuno a parte , che restino aperti ; marinateli con olio , sale , pepe schiacciato , fateli cuocere alla gratella , e serviteli con sotto Sugo di vitella , o di manzo con quattro scalogne trite , Sugo di limone , o di agresto , sale , e pepe schiacciato .

Rognoni di Agnello alla Burgioese .

Orduvre = Tagliate in fette fine dei rognoni di agnello ; mettete nella padella due cipolle trite , un pezzo di butirro , e un poco d' olio , ponetele sopra il fuoco , quando saranno quasi cotte , aggiungeteci i rognoni , conditeli con sale , e pepe schiacciato , non li fate cuocere molto , e serviteli con un buon filetto d'aceto , o sugo di limone , o di agresto .

Rognoni di Agnello in diverse maniere .

Ordovre = Potete anche , quando i rognoni di agnello saranno marinati , come alla Tartara , panarli di mollica di pane grattato , cuocerli , e servirli nella stessa maniera . Li potete inoltre fare cuocere in una bresa , tagliarli in

emen-

Emensè, ossia in fette fine, e servirli con quella Salsa, o Ragù, o Culì, che credete a proposito.

Lingue di Agnello al Gratino.

Orduvre = Prendete delle lingue di agnello, la quantità che vi bisogna, lavatele bene, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, poi fatele imbianchire all' acqua bollente, e cuocere con acqua, sale, e un mazzetto d' erbe diverse; quando saranno quasi cotte levategli la pelle, e mettetele a finire di cuocere in una bresa ristretta con qualche fetta di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe, due garofani, sale, brodo; ovvero in luogo di tutto questo, della Poele se l' avete, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, abbiate un piatto, stendeteci sopra un dito di farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* aggiustateci sopra le lingue con simitria, copritele con fette di lardo di già cotte, e un foglio di carta bagnata nel brodo. Fate gratinare al forno la farsa di un bel color d' oro. Servitele, scolate bene dal grasso, e tolte le fette di lardo, con una Guarnizione di vostro genio; come cipollette, olive farsite, code di gamberi ec., con una Salsa all' Italiana rossa o altra legata, e sugo di limone.

Lingue di Agnello glassate.

Orduvre = Abbiate delle lingue di agnello cotte per metà; dopo avergli levata la pelle piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitele un momento all'acqua bollente, mettetele

tetele poscia in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe, uno spicchio d' aglio, qualche fettina di vitella imbianchita un momento all' acqua bollente, brodo buono, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto d' una bella glassa color d'oro, glassateci tutto il di sopra delle lingue, e servitele con quella Salsa che più vi piacerà, o d' erba, o piccante, o qualunque Ragù, di piselli, o di animelle ec., o una Spagnuola. Se poi volete servirle al naturale, mettete un poco di Culì nella cazzarola della glassa, con due cucchiaj di brodo buono, fate scaldare, e distaccare la glassa, che trovasi nella cazzarola, passate al setaccio, e servite sotto le lingue con sugo di limone.

Lingue di Agnello in Papigliotta.

Orduvre = Abbiate delle lingue di agnello cotte in una bresa. Allorchè saranno fredde tagliatele per metà nella loro lunghezza. Abbiate una farsa di Gratino cruda, che trovarete descritta nel *Tom. IV. Cap. I.* ponete questa farsa all' intorno d' ogni fetta di lingua, involtatela propriamente in una carta, come una Papigliotta, ungetele tutte al di fuori d' olio, e fatele cuocere a picciolo fuoco sulla gratella di un bel color d' oro. Le potete anche far cuocere ad un forno temperato, o sotto un testo di campagna per una mezz' ora, e servitele con la carta senza salsa.

Lingue di Agnello all' Imperiale .

Orduvre = Prendete delle lingue di agnello cotte per metà, e ben pulite, lardatele per traverso di lardelli di prosciutto, e tartufi. Prendete una cazzarola con un poco d' olio, tartufi, scalogne, petrosemolo, cipolla, il tutto trito fino, pepe schiacciato, poco sale, uno spicchio d'aglio, una fetta di prosciutto; passate sul fuoco, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, aggiungeteci un poco di brodo bianco, poneteci dentro le lingue, copritele di fette di lardo, un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte levate il lardo, il prosciutto, l' aglio, digrassate la Salsa, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra le lingue accomodate propriamente sul piatto.

Lingue di Agnello alla Reale .

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno mezze cotte con acqua e sale, nettate dalla pelle, lardate per traverso di lardelli di prosciutto, e cotte in una buona bresa, aggiustatele sopra il piatto. Fate per lungo sopra ad ogni lingua un taglio non molto profondo, nel quale vi porrete ritte delle creste di pollastro cotte in un Bianco, e tra una lingua, e l'altra delle croste di pane fritte color d' oro, all'intorno vi farete una Guarnizione di uovette nonnate, imbianchite, tolta la pellicola, e che non siano dure, o di carote e torsuti, intagliati propriamente, e cipólline, cotto il tutto a parte, servite con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* *Lin-*

Lingue d' Agnello Agro-dolce.

Orduvre = Allorchè le lingue di agnello saranno cotte per metà con acqua, e sale, levategli la pelle, lardatele per traverso di lardelli sottili di lardo, e prosciutto, poi mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, la quarta parte d' una foglia d' alloro, poco sale, poco brodo, copritele con un foglio di carta, fatele finire di cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte scolatele dalla bresa, asciugatele dal grasso, tagliatele per mezzo senza dividerle del tutto, ovvero intiere, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa Agro-dolce, che trovarete il modo di farla nel *Tom. I. pag.* 77.

Lingue di Agnello alla Provenzale.

Orduvre = Tagliate delle cipolle in filetti come per una Salsa Roberta, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, a metà della cottura aggiungeteci un poco di farina, petrosemolo, prugnoli, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato; bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, un poco di Cu'i, e altrettanto Sugo. Fate bollire fin tanto che le cipolle siano cotte; allora metteteci le lingue di agnello cotte, e ben pulite dalla pelle, fategli prender sapore una mez' ora nella salsa; abbiate delle croste di pane fritte nel butirro; aggiustate le lingue sopra il piatto, le creste all' intorno, versateci la Salsa sopra, che stia bene di sale, e sia di buon gusto.

Lin-

Lingue di Agnello alla Besciamella.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno imbianchite, pulite, e cotte in una buona bresa, tagliatele per mezzo, o in grossi filetti. Prendete il piatto che dovete servire, stendeteci sopra mezzo dito di Besciamella, e sopra aggiustateci le lingue, copritele con altrettanta Besciamella, panatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sopra un poco di Sugo chiaro. Il Culì alla Besciamella vedetelo nel *Tom. I. pag.* 12.

Lingue di Agnello al Parmigiano.

Orduvre = Fate una salsa con fiore di latte, butirro, culì, sugo, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, un poco di noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e che non sia nè troppo densa, nè troppo liquida, stendetene sul piatto la metà con parmigiano grattato sopra. Aggiustateci sopra le lingue di agnello cotte in una bresa, o nell' acqua, e sale, e ben pulite dalla pelle, tagliate in mezzo per lungo senza esser divise, copritele del resto della salsa, e sopra parmigiano grattato, aspergete il tutto con un poco di butirro chiarificato, fate prendere un bel color d' oro al forno, e servite con sopra un poco di Sugo chiaro.

Lingue di Agnello all' Emery.

Orduvre = Dopo che le lingue di agnello saranno mezze cotte nell' acqua, e sale, e ben pulite dalla pelle, lardatele per traverso di grossi lardelli di lardo, e prosciutto. Fatele finir di cuocere in una picciola bresa, fatta con un bicchiere di vino bianco consumato per metà,

un

un poco di brodo, un mazzetto d' erbe, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, e coprite con un foglio di carta. Quando saranno cotte fatele raffreddare, involtatele tutt' all'intorno con una farsa di Chenef dilicata, che trovarete la maniera di farla nel *Tom. IV. Cap. I.*, copritele di rete dello stesso animale, che farete tenere con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane fina; aggiustatele sul piatto, fategli prendère colore al forno, e servitele ben digrassate, con sotto una Salsa all' Acido, o Poevrada. Vedete *Tom. I. pag.* 68., e 70.

Lingue di Agnello alla Berten.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno farsite come le precedenti, prima d' avvolgerle colla rete, copritele tutte all' intorno di fettine di vitella mongana molto sottili, e ben battute; involtatele di rete, fatele cuocere con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, un pezzetto di prosciutto, poco sale, copritele con un foglio di carta. Quando saranno cotte digrassate la Salsa, aggiustateci un poco di Spagnuola, o Culì per legarla, levate il prosciutto, fate consumare al suo punto, e servite con sugo di limone.

Lingue di Agnello alla Tedesca.

Orduvre = Allorchè le lingue di agnello saranno cotte nell' acqua e sale, e speluccate dalla pelle, tagliatele per metà senza dividerle, conditele con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, e fategli prendere un bel color d' oro d' ambe le parti sulla gratella. Fate una Salsa con un poco di butirro, prugnoli, un mazzetto d'er-

d' erbe, con uno spicchio d' aglio, due garofani, una cipolletta; passate sul fuoco, metteteci un poco di farina, bagnate con brodo; un mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, sale, pepe, fate cuocere, e ridurre al suo punto; allora levate il mazzetto, e legate la Salsa con una liason di tre rossi d' uova, sugo di limone, e servite sulle lingue.

Lingue di Agnello Panate.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno cotte come le precedenti, tagliatele in due parti divise, conditele sopra un piatto, con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato; allorchè saranno quasi fredde, mescolate un rosso d' uovo nel butirro, ungeteci bene i pezzi di lingua, panateli di mollica di pane ben fina, fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella a fuoco leggiero, e servitele con sugo di limone, e sotto una Salsa alla scalogna, che potete vedere all' Articolo delle Salse *Tom. I. pag. 91.*

Lingue di Agnello alla Burgioese.

Orduvre = Fate cuocere delle lingue di agnello, o con acqua e sale, ovvero in una picciola bresa, dopo di averle ben pulite dalle pelli, e servitele intiere, ovvero spaccate in mezzo, con qualunque Salsa, o Ragù di vostro genio. Le Salse. Ascè, di Capperi, e Piccanti, sono le più adattate a questa vivanda, oppure dei Ragù di piselli, di cipollette, di olive ec. Sì le Salse, che i Ragù, le une si possono vedere nel *Tom. I. Cap I.*, gli altri nel *Tom. IV. Cap. I.*

Lin-

Lingue di Agnello in Rissole.

Orduvre = Tagliate in filetti nella loro lunghezza delle lingue di agnello cotte allesso, o in una bresa, allorchè saranno fredde, ponete intorno d'ogni filetto della farsa di Chenef, o altra farsa fina ben condita, e all'intorno della farsa vi porrete una pasta mezza Sfoglia, o Brisè fina, stesa assai sottile, indorate con uovo sbattuto, e fate friggere come le Rissole, e servitele ben calde. La Farsa la potete vedere nel *Tom. IV. Cap. I.* La pasta Sfoglia, e Brisè nel *Tom. IV. Cap. IV.*

Lingue di Agnello alla Foele.

Orduvre = Spiluccate delle lingue di agnello mezze cotte, e lardatele di grossi lardelli di lardo, e prosciutto, mettete nel fondo di una cazzarola qualche fettina di vitella imbianchita, e una fetta di prosciutto, e sopra le lingue; conditele con sale, pepe schiacciato, un poco di butirro, petrosemolo, prugnoli, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, copritele di fette di lardo, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con picciolo fuoco sotto, e sopra per lo spazio di mezz' ora. Quando saranno cotte levate il lardo, digrassate la Salsa, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra le lingue, con sugo di limone.

Lingue di Agnello in Cassettine.

Orduvre = Tagliate in fettine fine per traverso delle lingue di agnello cotte in una bresa. Abbiate delle cassettine di carta fritte con olio,

olio, o strutto, metteteci nel fondo un poco di farsa di Gratino cotta, che trovarete il modo di farla nel *Tom. IV. Cap. I.*, fate un suolo di farsa, e uno di lingue, finchè la cassettina sarà piena, terminando colla farsa, indorate sopra con uovo sbattuto, panate con mollica di pane fina, aspergete con butirro chiarificato. Fate prendere colore al forno, e servite ogni cassettina con un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone.

Lingue di Agnello in Bignè.

Orduvre = Quando le lingue di agnello saranno cotte allesso, o in una bresa, tagliatele in filetti, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere di un bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Lingue di Agnello in ogni maniera.

Orduvre = Le lingue di agnello, di castrato, di capretto, di abbacchio, si preparano tutte nella stessa guisa, e in molte diverse maniere; cioè dopo imbianchite, nettate, e lardate per traverso, cotte in una bresa, le potete servire intiere, o tagliate nel mezzo, con qualunque Salsa, Ragù, Salsa d'erba, o Guarnizione secondo la stagione. Le Salse un poco rilevate sono le migliori. Sulla Gratella, al Forno, in Torta, ma di queste ne parlerò all'Articolo della Pasticcierìa *Tom. IV. Cap. IV.* Fritte ripiene nel mezzo con farsa di Chenef. Cotte al Gratino, in Granada, in Certrosa, in Sortù ec. ma in questo caso bisogna stropicciarle con un poco di nitro, due, o tre giorni prima di cuocerle.

Code di Agnello glassate.

Orduvre =. Prendete sei belle code di agnello tagliate corte, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchitele all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, brodo, poco sale, copritele di fette di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate il fondo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo buono, due cucchiaj di sugo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra delle code, e servitele con sotto una Salsa di spinaci, o d' indivia, o un Culì di pomidoro, ovvero un Culì di fagioli, o di pomi di terra. Tutte queste Salse, e Culì le trovarete nel *Tom. I. Cap. I.*

Code di Agnello alla Fiamminga.

Orduvre = Abbiate sei code di agnello imbiancate all' acqua bollente, mettetele in una picciola marmitta con sei mazzetti di cavoli Bolognesi imbianchiti all' acqua bollente, e legati propriamente, un pezzo di prosciutto, una cipolla, con tre garofani, una carota, sale, pepe, e brodo. Fatele cuocere a picciolo fuoco; a mezza, e più cottura aggiungeteci una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, sei salciccie di buona qualità. Quando il tutto sarà cotto, scolate i cavoli, asciugateli con un panno pulito, aggiustate le code sul piatto, tramezzatele con i cavoli, le cipollette intorno, le salciccie tolta la pellicola sopra i cavoli, e versateci sopra una buona Salsa alla Spagnuola, ovvero una Salsa

fatta con butirro, culi, due rossi d'uova crudi, un filetto d'aceto, sale, e pepe schiacciato stretta sul fuoco, e servita soprà i cavoli, e le code.

Code di Agnello alla Melfi.

Orduvre = Fate cuocere sei belle code di agnello in una bresa leggiera, o allesso nella marmitta. Quando saranno cotte, conditele sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Allorchè saranno quasi fredde, mescolate col butirro un rosso d'uovo crudo, ungeteci per tutto le code, panatele di mollica di pane ben fina, e fategli prendere un color d'oro alla gratella, sopra un fuoco leggiero, e servitele con sotto una Salsa fatta con buon sugo di manzo, scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Code di Agnello al Parmigiano.

Orduvre = Quando le code di agnello saranno cotte in una bresa, scolate, e raffeddate, infarinatele leggeramente, indoratele con uovo sbattuto, panatele metà mollica di pane grattato, e metà parmigiano grattato, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Code di Agnello all' Italiana.

Orduvre = Prendete sei code di agnello cotte in una bresa, e rifredde, mettete nel fondo del piatto una salsa fatta con Italiana bianca, butirro, poco sale, pepe, e scaldata sul fuoco, ponetene la metà nel fondo del piatto con parmigiano grattato sopra, accomodateci le code, copritele col restante della salsa, e parmigiano grattato, aspergete il di sopra con butirro

tirro chiarificato, fate prendere colore al forno, e servite con un poco di Sugo chiaro.

Code di Agnello in Canapè.

Antrè = Tagliate delle fette di mollica di pane della grandezza delle code di agnello, e friggetele con butirro di un bel color d' oro. Abbiate altrettante code di agnello cotte in una buona bresa; prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di culì, mescolato con fiore di latte, e sopra parmigiano grattato, aggiustateci sopra le code per coltello, tramezzate colle fette di pane fritte, ben strette le une contro le altre, scaldate un poco di butirro, mescolateci un rosso d' uovo crudo, un poco di mostarda, ungeteci con un pennello di penne polito, tutto il di sopra, panate di mollica di pane fina, fate prender colore ad un forno temperato, o sotto un coperchio da campagna. Quando averà formato un picciolo gratino nel fondo del piatto, scolate bene il grasso, e servite con un pochino di Biondo di mongana, o altro brodo chiaro, ove avrete stemperato un poco di mostarda.

Code di Agnello in Tortiglie.

Antrè = Abbiate sei code di agnello cotte in una bresa, e delle picciole cipolle imbianchite, e cotte con brodo, un pezzo di prosciutto, e un poco d' anasi involti in un pannolino. Quando il tutto sarà cotto, prendete un pane tondo di ott' oncia, o più piccolo, scrostatelo come per la zuppa, levategli tutta la mollica facendo una picciola apertura al di sopra, fatelo friggere nel butirro, o nello strutto d' un bel color d' oro, riempitelo poscia di un Ragù finito

nito di buon gusto d' animelle, fegatini, prugnoli, tartufi, culì di carciofi, o piselli, secondo la stagione, Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* il modo d' apprestare i diversi Ragù. Prendete il piatto che dovete servire, metteteci nel fondo un poco di culì, e parmigiano grattato, e nel mezzo il pane ripieno, e chiuso nel sito ove è stato bucato; sopra il pane accomodateci le code di agnello colla parte grossa all' ingiù, ed il resto in punte tortigliate, tramezzate tutte colle cipolline poste simetrialmente; aspergete tutto il di sopra di culì nel quale avrete mescolato un rosso d' uovo crudo, e panate con parmigiano grattato. Fate glassare leggeramente al forno, o sotto un coperchio da campagna, e servite con poca Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65. o Culì.

Code di Agnello in Certrosa.

Antrè = Tagliate corte sei belle code di agnello, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, e imbianchitele un momento all' acqua bollente, ponetele in una picciola marmitta, con dodici mazzetti di cavoli Bolognesi, imbianchiti, e legati propriamente, un pezzo di ventresca tagliata in fette sottili tenenti alla cotena, un pezzo di prosciutto, qualche fetta di manzo ben battuta, una cipolla con tre garofani, sale, pepe sano, brodo. Fate bollire dolcemente finchè le code, ed i cavoli saranno cotti. Allora prendete, una cazzarola della grandezza dell'Antrè che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo. Vedete la Certrosa di lingua di manzo nel *Tom. I. pag.* 104. Guarnite il fondo di carote, torzuti, rape, il tutto intagliate pro-

propriamente, e cipollette, cotto ogni cosa con buon brodo, e un pezzetto di prosciutto; all'intorno poneteci le code colle punte all'ingiù, e colla parte più bella sopra il lardo, e che non sopravanzino all'altezza della cazzarola, tramezzatele di teste di selleri, e piedi di lattuga cotte egualmente, nel mezzo metteteci i cavoli ben spremuti, ed asciugati. Quando la cazzarola sarà piena, premeteci sopra un panno polito a molti doppj, acciò n'esca tutta l'umidità. Finitela, e servitela come trovarete descritto alla Certosa di Lingua di Manzo.

Code di Agnello in Hoscepot.

Antrè = Prendete sei code di agnello, dopo di averle fatte sgorgare come le precedenti, imbianchitele all'acqua bollente, ponetele entro una picciola marmitta con brodo, e poco sale, dopo un'ora, e più di cottura, aggiungeteci mezza libbra di ventresca imbianchita, e tagliata in fette tenenti alla cotena, cipollette, carote, rape, panè, un mazzetto di teste di selleri, il tutto imbianchito, e intagliato propriamente, fate finire di cuocere. Quando il tutto sarà cotto, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, mettetelo in una cazzarola, fatelo consumare al punto di una glassa; aggiustate le code sopra il piatto che dovete servire, accomodateci tutte l'erbe propriamente all'intorno, e glassate con un mazzetto di penne polite tutto il di sopra colla glassa; ponete un poco di culì nella cazzarola, con due cucchiaj di brodo buono, o consomè; fate scaldare, e distaccare la glassa che è restata attaccata nella cazzarola, passate al setaccio, aggiungeteci

teci un poco di pepe schiacciato ; abbiate attenzione al sale , e servite nel fondo del piatto senza versare ove è la glassa .

Code di Agnello in diverse maniere .

Orduvre = Quando le code di agnello saranno cotte alla bresa le potete servire con diverse Salse ; si possono anche servire alla Senteminult , ovvero dopo che sono ben asciugate le potete indorare con uovo sbattuto , panare di mollica di pane , e friggerle nello strutto ; come anche fargli prender colore sulla gratella , mescolando allora un poco di grasso della bresa nell' uovo , e servirle senza Salsa , ma con una Remolada in una salsiera . Potete ancora dopo che sono cotte alla bresa servirle con qualunque Ragù , secondo la stagione , tanto glassate , che naturali . Le code di agnello , di castrato , di capretto , di abbacchio , si preparano nella stessa guisa . All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* parlerò ancora qualche poco delle Code .

Granelli di Agnello Fritti .

Orduvre = Prendete quella quantità di granelli , che avete di bisogno , tagliateli nel mezzo per lungo , levategli la prima , e seconda pelle premendo col dito , poscia tagliateli in più pezzi , secondo la loro grossezza , avvolgeteli in un panno pulito con un poco di sale . Quando sarà il momento di servire , abbiate una padella al fuoco con strutto vergine , bagnate i granelli con un poco d'acqua e uovo sbattuto mescolato insieme , infarinateli , spazzateli bene dalla farina , e poneteli nella padella ; avendo attenzione che lo strutto sia ben caldo , ed il fuo-

co

co allegro. Allorchè saranno quasi cotti, gettate nella padella un pugno di foglie di salvia, e di petrosemolo, subito che quest'erbe saranno divenute croccanti, levate i granelli dalla padella, poneteli sopra un panno pulito, e serviteli subito, che siano di un bel color d'oro. V'ha chi frigge la salvia dappoi, ma questo poco importa.

Granelli di Agnello al Residente.

Orduvre = Abbiate quattro belli granelli alquanto grossi, e tutti eguali, tagliateli nel mezzo, levategli la pelle, avvolgeteli in un panno con un poco di sale. Fate otto cassettine di mollica di pane ovali d'una grandezza poco più picciola che la metà dei granelli, friggetele nello strutto d'un bel color d'oro. Quando saranno fredde, guarnitegli tutto il di dentro con farsa di Gratino cotta, che trovarete al *Tom. IV. Cap. I.* mettetele sopra un piatto a un forno molto temperato; allorchè sarete nel momento di servire, friggete i mezzi granelli come i precedenti, senza salvia, e di un bel colore, scolateli bene dal grasso, prendete il piatto delle cassettine, ponete dentro ogni cassettina mezzo granello colla parte curva al di sopra, fategli un taglio nel mezzo per lungo alquanto profondo, e poneteci ritta una o due belle creste di pollastro cotte in un bianco, spremeteci un poco di sugo di limone, e servite ciascheduna cassettina con una Salsa alla Spagnuola, o Culì. Vedete la Salsa *pag. 62. Tom. I.*

Granelli di Agnello in Anitrelle.

Orduvre = Prendete sei, o otto granelli eguali, levategli la pelle senza offendere la carne, e involtateli con un poco di sale in un panno pulito. Fate altrettante cassettine di mollica di pane della grandezza dei granelli, friggetele come le precedenti. Quando saranno fredde guarnite il di dentro di farsa di Gratino. Nel momento di servire bagnate i granelli con un poco d' acqua, e uovo sbattuto, infarinateli, e friggeteli di un bel color d'oro, senza salvia, subito fritti scolateli dal grasso, poneteli entro le cassettine di pane, che la metà del granello resti al di fuori, infilategli in una delle estremità, cioè la più grossa un becco fatto di zampetto di pollastro, come si pratica nelle coscie di pollastro in Anitrelle, nelle parti laterali fategli un taglio alquanto profondo, in ciascheduno de' quali incastrerete una cresta di pollastro cotta prima in un bianco, e la coda, glie la formarete con una fetta di carota cotta, e intagliata a guisa di ventaglio, infilata nell' altra estremità, mediante un taglio colla punta del coltello. Tuttociò devesi fare colla maggior prontezza possibile, avendo di già pronto quanto bisogna, e servite ogni cassettina con sugo di limone, e una Salsa all'Italiana rossa, o Culì, ma poca. La Salsa *Tom. I. pag.* 65.

Granelli di Agnello in Gamberi.

Orduvre = Quando i granelli di agnello saranno fritti intieri, e accomodati nelle cassettine come i precedenti. Prendete altrettanti gamberi grossi come i granelli, fateli cuocere con poc' acqua e sale, levategli la conchiglia di ro-

sopra, e copriteci con essa i granelli, infilategli nei lati le medesime zampe dei gamberi, mondate le code, e mettetele nell' estremità del granello; il tutto disposto in guisa che rassembri un gambero, e colla maggior prontezza. Servite le cassettine con una Salsa al culì di gamberi, che vada un poco a coprire il fondo del piatto.

Granelli di Agnello in Atelette.

Orduvre = Tagliate de' granelli in dadini non tanto piccoli, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo bianco, ed un pochino di vino bianco consumato per metà, condite con sale., pepe schiacciato, e noce moscata. Fate cuocere un poco, e consumare la salsa, che sia ben ristretta, versate sopra un piatto. Quando sono freddi mescolateci un rosso d'uovo crudo, infilate a spedini di argento, o di legno con più salsa intorno che sia possibile, panateli di mollica di pane grattata fina, e nel momento di servire fategli prendere un bel color d' oro sulla gratella. Serviteli con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara con tre scalogne trite, ovvero un buon Sugo di manzo.

Granelli di Agnello alla Crema.

Orduvre = Questi si tagliono in fettine, s' imbianchiscono, si passano, e si cuociono come i precedenti, con la sola diversità che si bagnano con fiore di latte, ed un poco di brodo

buono bianco . Osservate che la salsa sia ristretta . Quando sono freddi metteteci due rossi d' uova crudi , mescolate bene , riempitene delle cassettine di carta fritte , panate sopra di mollica di pane grattata fina , aspergete con butirro squagliato , fate cuocere al forno di un bel colore , e servite con sopra un' idea di Sugo chiaro con agro di limone .

Granelli di Agnello alla Puletta .

Orduvre = Dopo che averete levato la pelle ai granelli , tagliateli intieri per traverso in tante rotelle alquanto grosse , imbianchiteli come sopra , passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , un pugno di prugnoli freschi ben puliti , e conditeli , finateli , e serviteli , esattamente come i Tenerumi di mongana alla Pulette Olandese, levando il prosciutto e mazzetto . Vedetela nel *Tom. I. pag.* 187. con crostini di pane fritti intorno .

Granelli di Agnello in diverse maniere .

Antré = I granelli , quando sono di buona qualità , e levati dalla pelle , li potete servire esattamente come le animelle di capretto . Tagliati a rotelle , a spicchi , per metà , e se sono piccioli interi . Vedete questo Articolo dalla *pag. 96.* fino a 101.

Non si può negare che si fanno molte vivande di granelli di agnello , ma quasi tutte hanno i medesimi principj ; avendo osservato che i granelli cotti in bresa , passati alla cazzarola , cotti con culì , o in altra guisa , non sono così saporiti come quando sono stati prima fritti , mentre la frittura gli digerisce , e gli disecca il

il flemma vischioso, e mucillagine che contengono. La miglior maniera dopo la frittura, è quella d' imbianchirli un momento all' acqua bollente, e poi farli cuocere in un culì ristretto con qualche fetta di prosciutto, ovvero in un culì di prosciutto; ma a fuoco allegro, e nel momento di servire; questo culì non è buono per servire di Salsa.

Animelle di Agnello.

Queste si apprestano come quelle di Capretto, e di Abbacchio, onde ne parlerò all' Articolo del Capretto.

Cotelette di Agnello.

Antré = Le cotelette di agnello si possano apprestare in tutte quelle maniere, come le cotelette di castrato, e di capretto; cioè panate, e cotte sulla gratella, con sotto una Salsa chiara alla scalogna, o in Papigliotta, o al Naturale ec., o come si vuole. Vedete l' Articolo del Castrato, del Capretto, ed anche quello delle Cotelette di vitella mongana, potendosi in qualche parte preparare come le medesime.

Del Capretto.

Osservazioni del Capretto.

Il capretto è un picciolo animale figlio della Capra e del Becco, sommamente delicato, stimato, e servito sulle migliori mense. La sua carne è leggiera, nutrisce molto, produce un buon nutrimento, e si digerisce con facilità; ma a misura che il capretto cresce in età diviene dura, secca, e di un' odore disgustoso, ingrata al gusto, e difficile a digerirsi.

La

La carne del capretto è temperata in tutte le sue parti, conviene in tutti i tempi, ma più l' Inverno e Primavera, che in altra stagione. L' uso di questo alimento viene stimato salubre per le persone sedentarie, o che faticano poco.

Devesi scegliere il capretto giovane di circa un mese, ancor lattante, che non abbia mangiato erba, e che abbia la carne bianca, tenera, grassa, delicata, e grata al gusto. Più il capretto è giovane, e più abbonda di sugo oleoso e balsamico, che lo rende nutritivo, e proprio a produrre degli ottimi effetti.

In Roma ci vengono recati i capretti da diverse parti, ma quelli provenienti da Civitavecchia vengono riputati i migliori; e di fatti questi capretti sono grossi, grassi, e di un sapore eccellente. Quando i capretti si vogliono rendere più esquisiti, e delicati si fa loro poppare due capre.

La stagione de' capretti principia da Novembre, e dura quasi a tutto Giugno; ma il tempo in cui sono migliori è dalla fine di Decembre a tutto Marzo. Il capretto, come tutte le altre carni lattanti, in qualunque maniera si prepari nella cucina, si deve mangiare sempre ben cotto. Il maschio è molto migliore della femmina.

Nella Puglia sonovi de' capretti di un sapore molto aggradevole, grassi, grossi, ben nutriti, e di carne bianchissima. Nella Toscana, Stato Romano, Lombardia, ed altri paesi d' Italia non si manca neppure di ottimi ed eccellenti capretti.

Quan-

Quando questo animale giunge ad una certa età diviene Becco; ed allora la sua carne è d'un sapore assai forte e disgustevole, sopra tutto quando l'animale ritrovasi in calore.

Teste di Caprette alla Pulette.

Antrè = Immergete due teste di capretto nell'acqua bollente per nettarle dal pelo, ovvero nell'acqua tiepida movendole sopra il fuoco finchè verrà via il pelo; tagliategli le ossa delle mascelle fino agli occhj, fatele sgorgare un poco nell'acqua, imbianchitele all'acqua bollente, e fatele poscia cuocere con brodo, qualche fetta di limone senza scorza, un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d'aglio, una cipolletta, due garofani, timo, alloro, basilico, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, due fette di lardo, un pezzo di prosciutto, sale; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele, ponetele sul piatto, o in una cazzarola d'argento, scopritegli il cervello, e servitele con sopra una Salsa alla Pulette, fatta in questa maniera. Prendete dei prugnoli lavati, e mondati, passateli in una picciola cazzarola con un pezzetto di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con una cipolletta, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con Italiana bianca, oppure metteteci un poco di farina, e bagnate, fate bollire dolcemente. Allorchè i prugnoli saranno cotti, è la Salsa consumata al suo punto, digrassate, legate con una liason di tre rossi d'uova stem-

pe-

perata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e servite sopra le teste.

Teste di Capretto al Sultano.

Antrè = Tagliate in dadini dei prugnoli, e tre o quattro animelle di capretto imbianchite, mettetele in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d'aglio una cipolletta e un pezzo di carota, passate il tutto sopra il fuoco, aggiungeteci un pochetto di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culi, e due cucchiaj di consomè, o altro brodo bianco, lasciate bollire, e consumare a poca Salsa, aggiungeteci nel fine dei fegatini di pollo, imbianchiti, e tagliati egualmente in dadini. Abbiate due teste di capretto quasi cotte come le precedenti, levategli le lingue che tagliarete in dadini per metterle nel Ragù, levate li cervelli, ed in luogo vi porrete il Ragù suddetto, con un poco di sugo di limone, e li cervelli sopra al Ragù tagliati in fette, ungetegli tutto il di sopra col resto della Salsa nella quale avrete mescolato un rosso d'uovo crudo, panate di mollica di pane grattata, aspergete sopra leggermente con butirro squagliato, fate prendere colore al forno, e servite con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete alla *pag.* 87. *Tom. I.*

Teste di Capretto alla Pluste Verte.

Antrè = Abbiate due teste di capretto nettate, ed imbianchite come quelle alla Pulette. Ponetele a cuocere con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, poco brodo, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco con-

consumato per metà, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta uno spicchio d'aglio due garofani e un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta. Quando saranno cotte, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, una buona quantità di petrosemolo trito fino imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone sulle teste di capretto, il cervello scoperto.

Teste di Capretto alla Mordienne.

Antré = Aggiustate due teste di capretto, come alla Pulette, fatele sgorgare nell'acqua tiepida, e imbianchire all'acqua bollente; ponetele in una picciola marmitta, con fette di lardo, tre fette di limone senza scorsa, un pezzo di prosciutto, brodo, sale, pepe sano. Fate cuocere lentamente, e servitele col cervello scoperto, e ben scolate, con una Salsa fatta in questa maniera. Mettete in una cazzarola due cucchiaj d'olio, una fetta di prosciutto, dei prugnoli triti, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta due spicchi d'aglio basilico due garofani un pezzo di carota, passate sul fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, poscia un buon pizzico di farina, bagnate metà consomè, o altro brodo bianco, e metà sugo, che il colore divenga biondo, fate bollire dolcemente, e ridurre al punto d'una Salsa, levate il mazzetto, il prosciutto, digrassate, e servite sopra le teste con sugo di limone. *Te-*

Teste di Capretto alla Flamande.

Antré = Quando a due belle teste di capretto saranno tolte le mascelle, sgorgate, imbianchite, e cotte in una bresa bianca, le servirete con una Salsa fatta con due, o tre rossi d'uova crudi, sugo d'agresto, o sugo di limone, petrosemolo trito imbianchito, un pezzo di butirro, un poco di culì, fate stringere sul fuoco, avendo attenzione che l'uova non si lacerino, e servitela sopra le teste il cervello scoperto.

Teste di Capretto all' Italiana.

Orduvre = Allorchè le mezze testicciuole di capretto saranno fritte come è descritto quì sotto le potete servire con sopra una buona Salsa Agrodolce, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 77., oppure infarinarle, indorarle, e panarle, e farle cuocere sopra una tortiera con butirro squagliato. Quando saranno di un bel color d'oro d'ambe le parti, servitele con sotto una Salsa di spinaci, o d'altr' Erba ben condita.

Teste di Capretto Fritte.

Orduvre = Quando le teste di capretto saranno ben pulite, e cotte nell'acqua, lasciatele un poco raffreddare, poscia spuntategli le orecchie, spaccatele per mezzo, e dissossatele senza romperle, levategli il nero degli occhi, appropriate la metà del cervello sopra ad ogni mezza testa, e lasciatele raffreddare. Poco prima di servire infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, friggetele nello strutto di un bel color d'oro, e mangiatele con sugo di limone, sale, pepe schiacciato, e petrosemolo fritto.

Teste di Capretto in diverse maniere .

Entrè = Aggiustate , e imbianchite due teste di capretto , fatele cuocere con brodo , due fette di limone senza scorza , fette di lardo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d' aglio , cipolletta , timo , basilico , persa , sale , pepe sano . Quando saranno cotte scolatele dalla bresa , mettetele sul piatto , scopritegli il cervello , e servitele con quella Salsa , o Ragù che più sarà di vostro genio , come per esempio una salsa alla Spagnuola , all' Italiana rossa , alla Liason , alla Rena , ai Tartufi , alla Nompareglie ; ovvero al Ragù di piselli , alla Massedoene , alle Cipollette , alli Pruguoli , all'Agresto ec. Per farle in quest' ultima maniera mettete due cucchiaj di sugo di agresto chiarificato in una cazzarola , un poco di brodo bianco , un buon pezzo di butirro maneggiato nella farina , petrosemolo trito imbianchito , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere sopra il fuoco , e servite sopra le teste .

Animelle di Capretto Fritte .

Orduvre = Le animelle di capretto , di abbacchio , e di agnello si apprestano tutte nello stesso modo , non solo fritte , ma eziandio in qualunque altra maniera . Per friggerle dunque imbianchitele all' acqua bollente , spiluccatele da tutto ciò che hanno intorno , infarinatele , e friggetele come i granelli , di un bel colore dorato , e servitele subito . Alcuni l' indorano , ed altri le panano , ma la miglior maniera è d' infarinarle solamente . Potete anche friggerle crude , cioè dopo che le avete pulite , marina-

tele con sale, pepe schiacciato, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, un poco di brodo, altrettanto aceto bianco. Poscia asciugatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore, e servitele ben calde, con petrosemolo fritto intorno. Se non le volete marinare poco importa.

Animelle di Capretto alla Singarà.

Orduvre = Prendete otto belle animelle di capretto, che siano di cuore, imbianchitele all'acqua bollente, e fatele cuocere come quelle di mongana alla Singarà, che potete vedere al *Tom. I. pag.* 177., e servitele con sotto altrettanti crostini di mollica di pane fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore.

Animelle di Capretto in Cassettine.

Orduvre = Quando le animelle di cuore di capretto saranno cotte alla Singarà, abbiate altrettante cassettine di mollica di pane fritte, della grandezza delle animelle, guarnitele dentro tutte all'intorno di farsa di Gratino cotta, tenetele un poco a un forno assai temperato, e nel momento di servire ponete ogni animella nella sua cassettina senza il prosciutto, glassatele, e servitele con una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65., o Culì, e sugo di limone. La farsa al Gratino la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Animelle di Capretto in Atelette.

Orduvre = Prendete delle animelle di capretto, ò di abbacchio, la quantità che vi bisogna, imbianchitele all'acqua bollente, nettatele, tagliatele in dadini non tanto piccioli, passatele sul fuoco in una cazzarola, con un pezzo di bu-

butirro, sale, e pepe schiacciato; quando sarà consumato il loro sugo, aggiungeteci un poco d' Italiana bianca, o invece un poco di farina, e bagnate con brodo bianco. Fate cuocere un quarto d' ora dolcemente, che siavi poca salsa; poscia versatele in un piatto, giuste di sale. Quando sono quasi fredde infilate i dadini a spiedini d'argento, o di legno ben coperti della loro salsa. Abbiate in un altro piatto un poco di butirro squagliato, mescolatelo con un rosso d' uovo, intingeteci per tutto li spiedini, e panateli di mollica di pane grattato fino. Poco prima di servire fategli prendere un bel colore d' oro sulla gratella a fuoco lento; serviteli con sugo di limone, e sotto una Salsa chiara di vostro genio. Si possono anche servire con sotto una Salsa d' erba, o legata. Le animelle di mongana, e di agnello si possono apprestare nella stessa guisa, ma queste vogliono più cottura. Alcuni tramezzano i dadini d'animelle, con fettine di prosciutto, fegatini di pollo imbianchiti, culi di carciofi cotti, crostini ec. ma le vere atelette devono essere tutte di animelle, o di mongana, o di capretto, o di abbacchio.

Animelle di Capretto al Gratino.

Orduvre = Abbiate otto cassettine di carte rotonde, fritte leggeramente nello strutto di un color d' oro; guarnitele al di dentro di una farsa di Gratino cotta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Prendete altrettante animelle di cuore di capretto, imbianchite, e passate un momento in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato; ponete ciascuna animella nella sua

cassettina, copritela con una fetta di lardo imbianchita in un poco di brodo, grande quanto la circonferenza della cassettina, mettetele sopra una tortiera per un quarto d'ora ad un forno temperato; poscia levategli il lardo, scolate il grasso, e servitele con sugo di limone, e una Salsa all' Italiana rossa, che trovarete alla *pag. 65 Tom. I.*

Animelle di Capretto alli Piselli fini.

Orduvre = Passate sul fuoco in una cazzarola le animelle di capretto imbianchite all' acqua bollente, la quantità che avete di bisogno, come quelle di mongana all'Olandese. Vedete *Tom. I. pag.* 187., aggiungeteci soltanto dei piselli fini, e finitele nello stesso modo, ma senza petrosemolo trito. Se volete farle al Rosso, bagnatele col culì, ovvero metteteci un poco di farina, e bagnatele col sugo, e un poco di brodo bianco.

Animelle di Capretto alla Massedoene.

Orduvre = Quando le animelle di capretto saranno cotte come all'Inglese; prima di legarle colla liason, aggiungeteci qualche carciofoletto ben mondato, e tagliato in quarti, o culo di carciofo tagliato egualmente, qualche fagioletto verde, qualche fava mondata dalla seconda buccia, qualche punta di sparago, il tutto imbianchito all' acqua bollente, e cotto con un poco di brodo bianco di sostanza. Fategli prendere un poco di sapore colle animelle, legatele colla liason, e servitele con sugo di limone. Potete anche servire le animelle di capretto glassate al naturale, o piccate e glassate sopra un Ragù alla Massedoene, che trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Ani-

Animelle di Capretto alla Duchessa.

Orduvre = Queste si preparano come quelle di mongana. Vedete *Tom. I. pag.* 176., e si servono con sotto una Salsa d'erbe, o un Culì colorito, o una Salsa chiara. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Animelle di Capretto alla Printaniere

Orduvre = Imbianchite, e pulite le animelle di cuore di capretto, passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta con un garofano, aggiungeteci un poco di farina, bagnatele con brodo bianco, o consomè, sale, e pepe schiacciato. Fatele cuocere un quarto d'ora, digrassatele, ponetele in un altra cazzarola, passateci dentro la salsa col setaccio, e legatele con una liason fatta in questa maniera. Prendete un buon pugno d'erba di fromento tenera, verde, e fresca, fatela imbianchire un mezzo quarto d'ora all'acqua bollente, passatela alla fresca, spremetela, pestatela nel mortajo, e passatene al setaccio quella quantità che vi bisogna per legare sul fuoco la Salsa delle Animelle senza bollire.

Animelle di Capretto alla Pulette.

Orduvre = Queste si apprestano nella stessa guisa, che i tenerumi di mongana all'Olandese, colla sola differenza, che richiedono molto meno cottura. Vedete *Tom. I. pag.* 187.

Animelle di Capretto in diverse maniere.

Orduvre = Le animelle di cuore di capretto si possono servire piccate e glassate, con sotto qualunque Salsa d'erba, o altra, tramezzate con mazzetti di verdura; al Naturale, cioè glassate so-

solamente, alla Senteminult, alla Giardiniera, alla Plusce verte ec. Mescolate con quelle di gola; o sole quelle di abbacchio si possono preparare all'Inglese, in Ragù, in Fricassè, alla Pulette ec. All'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* averò occasione di parlare di nuovo delle animelle, sì di capretto, che di abbacchio.

Issue di Capretto in diverse maniere.

Antrè = Il termine d'Issue ci viene dal Francese. Questo comprende la testa, il fegato, il cuore; il polmone, ed i piedi del capretto. Per togliere il restante dei peli a' piedi, passateli sopra un fornello ben acceso, e alla testa levategli le mascelle, ed il muso; fate sgorgare ogni cosa nell' acqua tiepida, imbianchite all' acqua bollente, e poscia fate cuocere con brodo, o acqua, qualche fetta di lardo sotto, e sopra, sale, pepe sano, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, una carota, un pezzo di ventresca tagliata in fette tenenti alla cotena. Quando sarà il tutto cotto, ponete nel mezzo del piatto la testa col cervello scoperto, la lingua spaccata in mezzo, ed i piedi, fegato, polmone, tagliati in pezzi all' intorno, tramezzate colle fette di ventresca, e servite con sopra una Salsa alli piselli, o alla Spagnuola, o alla Poevrada, o alla Liason ec.

Potete anche servire l' Issue al naturale, senza metterci sopra alcuna Salsa, ma bensì potete servire in una salsiera una Salsa al Povero uomo, oppure una Salsa fatta con metà aceto bianco, e metà brodo buono, sale, pepe schiacciato, due spicchi d'aglio, tre scalogne, mezza cipolla in fette, qualche fusto di petrose-

mo-

molo ; fate stare in infusione circa un ora , scaldate , passate al setaccio , e servite nella salsiera .

L' Issue di abbacchio si preparano , e si apprestano nella stessa maniera .

Coratella di Capretto alla Burgioesr .

Orduvre = Prendete una coratella di capretto , pulitegli bene le budelle lattarine , tagliate in fette fine il fegato , il polmone , ed il resto in piccioli pezzi , e le budelle della lunghezza di un dito . Abbiate la padella pronta con un poco di strutto , quando è caldo metteteci il polmone , il cuore , poscia le budelle imbianchite all'acqua bollente , e nell'ultimo il fegato , il tutto infarinato , e spazzato bene dalla farina , condite con sale , e pepe schiacciato ; bisogna osservare che non sia nè troppo cotta , nè poco , servitela con sugo di limone . Diversi infarinano , e indorano il fegato e le budelle ; ma ciò non si pratica da chi ama i buoni bocconi . I pieducci di capretto, quando sono cotti si dissossano , s'infarinano , s'indorano con uovo sbattuto , e si friggono di bel colore . Alcuni li marinano prima con aceto , sale , pepe , alloro , petrosemolo , cipolla in fette , e poi li friggono intinti in una pastella da frittura .

Coratella di Capretto in Fricassè .

Antrè = Fate sgorgare una o due coratelle di capretto nell' acqua tiepida , imbianchitele poscia all' acqua bollente , tagliatele in piccioli pezzi , passatele in una cazzarola sopra un fuoco gagliardo , con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , una cipolla con due garofani , sale , pepe schiacciato . Sbruffateci un poco di farina , bagnatele con brodo

do bianco, un bicchiere di vino bianco consumato per metà, fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, levate il mazzetto, il prosciutto, la cipolla, legatele con una liason di due, o tre rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo, sugo di limone, e petrosemolo trito. Alcuni vi aggiungono delle passerine: si possono servire ancora intiere.

Coratella in Crocchetti.

Orduvre = Cotta che sarà la coratella come la precedente e ben legata, fatela raffreddare sopra un piatto, indi se è sana tagliatela in fette alquanto lunghe, e se è in pezzi non importa; prendete i pezzi, o le fette, indorateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, per due volte. Friggeteli con butirro sopra una tortiera, o nella padella con strutto, e serviteli di bel color con petrosemolo fritto intorno.

Orecchiette di Capretto alla Pulette, ed in Frittura.

Orduvre = Cotte che saranno le orecchiette, o linguette, o musetti di capretto, o agnellino, in una bresa ordinaria, tagliate il tutto in filetti. Abbiate un poco d'Italiana bianca, poneteci i filetti, fate cuocere un poco dolcemente acciò prenda sapore, condite di sale e pepe schiacciato. Legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno. Se non avesse Italiana bianca, potete cuocerle come la coratella. Se volete farne frittura, tagliate le orecchiette in filetti più grossi, e finiteli e serviteli come la coratella qui sopra.

Spal-

Spallette di Capretto alla Sen-clù.

Antrè = Dissossate due belle spallette di capretto lasciandogli soltanto parte del manico tagliato corto, farsitele di un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele tutte all' intorno a guisa di una borsa, imbianchitele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, mettetele a cuocere come due Fricandò. Quando saranno cotte glassatele nella stessa guisa, e servitele con sotto quella Salsa che più sarà di vostro genio. Potete anche servirle senza piccarle, ma solamente glassate, e con sotto una Salsa d' erba.

Spallette di Capretto alla Delfina.

Antrè = Allorchè le spallette di capretto saranno dissossate come le precedenti; tagliate in filetti qualche animella di capretto imbianchita, qualche fegatino di pollo imbianchito, qualche prugnolo fresco, o tartufo fresco secondo la stagione, mescolate il tutto con lardo rapato, butirro, sale, pepe, noce moscata, petrosemolo e scalogna trito, basilico in polvere, uno o due rossi d' uova crudi. Ponete questa composizione nelle spallette di capretto, accartocciatele e legatele all' intorno. Mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe sano, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un poco di brodo, coprite con un foglio di carta, e fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno glassate come un Fricandò col fondo della bresa, scioglietele,

tele, e servitele con sotto una Salsa d' erba, o qualche Guarnizione di verdura, con una Salsa alla Spagnuola, o Culì.

Spallette di Capretto al Monte-spà.

Antrè = Dissossate due spallette di capretto, alla riserva del manico che tagliarete corto, stendeteci sopra una farsa di Chenef, e metteteci nel mezzo un Ragù cotto, che trovarete sì l'uno, che l'altra nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitele tutto all' intorno come quelle alla Senclù, imbianchitele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, fatele cuocere in una bresa nello stesso modo. Allorchè saranno cotte scolatele bene, asciugatele, mettetele sopra un piatto, copritele con una Besciamella nella quale avrete posto due rossi d' uova crudi, panatele di mollica di pane, e parmigiano grattato, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sotto un Ragù di carote novelle, o di fava, che trovarete ambedue nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Capretto alla Mensicof.

Orduvre = Tagliate, e appropriate delle cotelette di capretto, battetele un poco, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, mescolatele bene, panatele di mollica di pane, fatele cuocere sulla gratella di bel colore, e servitele, con sotto un Sugo di manzo, con scalogna trita, e sugo di limone.

Cotelette di Capretto alla Provenzale.

Orduvre = Tagliate le cotelette di capretto come le precedenti, marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, basilico in polvere, prugnoli, pe-

petrosemolo, scalogna, cipolletta novella, il tutto trito; avvolgetele bene coll' erbe, e panatele di mollica di pane. Fatele cuocere alla gratella di un bel color d' oro, che la mollica, e l' erbe non brucino, perchè prenderebbero un cattivo sapore, e servitele con questa Salsa. Fate consumare un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco per metà, aggiungeteci brodo bianco, o consomè, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, scalogna, petrosemolo, cipolletta novella, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e ridurre al punto di una Salsa, e servitela sotto le cotelette, con qualche zesta e il sugo di un' arancio.

Cotelette di Capretto in Bigarure.

Orduvre = Quando le cotelette di capretto saranno tagliate propriamente, mettetene la metà sopra un piatto, e marinatele con sale, pepe schiacciato, lardo, o butirro squagliato, tartufi, o prugnoli, scalogna, o cipolletta novella, petrosemolo, il tutto trito fino, una punta d' aglio, panatele di mollica di pane grattato. L' altra metà marinatele con solo lardo, o butirro squagliato, sale, e pepe schiacciato. Fate cuocere le une, e le altre sulla gratella d' un bel color d' oro, avendo attenzione che non brucino l' erbe fine, e servitele, tramezzate una panata, e una senza pane, con sotto una Salsa alla Rocambole, e sugo di limone, o con una Salsa al sugo chiaro.

Cotelette di Capretto in Surprise.

Orduvre = Fate cuocere sopra una tortiera delle cotelette di capretto bene appropriate,

con

con un pezzo di butirro, tartufi, prugnoli freschi, o secchi, secondo la stagione, cipolletta, scalogne, petrosemolo, il tutto trito separatamente, una punta d' aglio, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Quando saranno cotte d' ambe le parti, fatele raffreddare. Abbiate nel riso cotto come per il Timballo. Vedetelo nel *Tom. III. Cap. IV.*; ma senza aggiungerci i secondi rossi d' uova, e bianchi. Avvolgete con questo riso ogni coteletta involta bene con l'erbe fine; indorate con uovo sbattuto, dategli una bella forma, con l' ossetto al di fuori, come un pero alquanto depresso, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattata fina. Fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Cotelette di Capretto in Chenelle.

Orduvre = Queste si apprestano nello stesso modo, con la sola differenza, che in luogo di avvolgerle con riso, si avvolgono di una buona farsa di Chenef, o altra farsa di vostro genio. Si dorano, si panano, si friggono, e si servono come le altre.

Petti di Capretto alla Melfi.

Orduvre = Prendete due belli petti di capretto, appropriateli, fateli sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchiteli all' acqua bollente, e fateli cuocere coll' allesso, o in una bresa leggiera. Quando saranno cotti levategli tutte le ossa delle coste, poneteli sopra un piatto, conditeli con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, ovvero un poco di grasso della loro bresa. Allorchè principieranno a raffreddarsi, mescolate un rosso d' uovo nel butirro, ungeteci

teci per tutto i petti, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color sulla gratella ad un fuoco moderato, e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Sivette, e sopra sugo di limone. Il collo di capretto lo potete preparare nello stesso modo, e servirlo tramezzo i due petti. Trovarete la Salsa nel *Tom. I. pag.* 84.

Petti di Capretto in Fricassè.

Antrè = Se non avete petti di capretto sufficienti per la Fricassè, potete in tal caso servirvi di un quarto d' avanti. Prendete dunque un bel quarto, levategli la spalla, dividetelo in mezzo per lungo, tagliate il tutto in pezzi non molto grossi, metteteli nell' acqua vicino al fuoco, fateli sgorgare, cambiategli l' acqua più volte, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, passateli alla fresca, rifilateli propriamente, poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una testa di sellero, una cipolla con due garofani, sale; passate sopra il fuoco, sbruffateci farina a sufficienza per legare la salsa, bagnate con brodo generale, o acqua bollente, fate cuocere dolcemente. Quando il capretto sarà cotto, e la salsa consumata al suo punto, digrassate, ponete i pezzi di capretto in un altra cazzarola, passateci dentro la salsa col setaccio giusta di sale, e nel momento di servire legate con una liason di tre o quattro rossi d' uova, stemperata con un poco di brodo freddo, sugo di limone, e petrosemolo trito, imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto.

Si

Si avverte quì per sempre, che qualunque vivanda, che si stringe colla liason, deve essere bollente nell' atto che si brodetta, ed avere attenzione, che più non bolla, altrimenti si straccia. Il sugo di limone non si pone nell' uova, ma si spreme nel momento che si stringe la salsa. Il limone deve essere mondato dalla sua scorza, acciò spremendolo, lo spirito non si mescoli coll' agro, ciò che dà un cattivo sapore alle vivande; se volete mescolarvi tartufi, o prugnoli; i primi si mondano, s' imbianchiscono all' acqua bollente, si tagliano in fette, e si mettano nella Fricassè dopo cotta, e passata al setaccio; i secondi si passano sul fuoco uniti al capretto, come si pratica coi piselli fini. Al Capitolo della Polleria *Tom. III. Cap. I.*, mi estenderò maggiormente sulle Fricassè.

Petti di Capretto in diverse maniere.

Antré = Quando i petti di capretto sono carnuti, bianchi, e grassi, si possono preparare esattamente come quelli di mongana; cioè piccati, e glassati, o glassati solamente; alla Sentemimult; Panati alla gratella, all' Olandese; Guarniti di mazzetti d' erbe; alle Radiche diverse, alle Cipollette ec. I tenerumi di petto di capretto allorchè sono cotti in una bresa, come quelli di mongana, ci si guarniscono Certrose, Surtù, Timballi ec. Si servono inoltre alla Massedoene, alla Printaniere, alla Pulette, alli Tartufi, alli Prugnoli ec.

Piedi di Capretto.

Orduvre = Questi si preparano, e si servano come quelli di agnello, onde sarebbe una ripetizione il volerne parlare.

Carrè di Capretto alla Perigord.

Antrè = Prendete quattro bei carrè di capretto, appropriateli come quelli di mongana, o di castrato. Abbiate dei tartufi imbianchiti, tagliati in grossi lardelli, conditeli di basilico in polvere, sale, e spezie fine; lardateci i filetti dei carrè, legateli uno contro l'altro col filetto al di fuori, coprite ogni filetto di una fetta di vitella sottile, e una di lardo, involtateli in un pezzo di pannolino, legateli, metteteli in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo buono, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, sale; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti scioglieteli, levate la vitella e il lardo, e serviteli con sopra una Salsa all' Italiana rossa, e sugo di limone. Trovarete la Salsa alla *pag. 65. Tom. I.*

I Carrè di capretto si possono piccare come i Fricandò, o glassarli senza piccarli, e servirli con sotto qualunque Salsa, o Guarnizione. Si possono anche apprestare in tutte quelle maniere, che i carrè di mongana, o di castrato.

Rot de Bif di Capretto all' Inglese.

Grosso Antrè = Prendete un Rot de bif, cioè i due cosciotti fino ai rognoni, rompetegli le ossa delle coscie dandogli una botta nel mezzo dal-

dalla parte di sotto, incrocicchiatele, e appianatele con uno spiedino, piccategli tutte il di sopra di minuto lardo, e fatelo cuocere arrosto involtato di carta imbutirrata, e poco sale. Quando sarà cotto scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro. Se non fosse piccato lo potete ungere con butirro e rosso d'uovo mescolato insieme, panatelo di mollica di pane grattata mescolata con petrosemolo trito, e un' idea di rosmarino, fategli prendere un bel color biondo, e servitelo sì nell' una, che nell' altra maniera con sotto una Salsa di vostro genio, basta che sia di un gusto rilevato.

Rot de Bif di Capretto alli Piselli.

Grosso Antrè = Piccate un Rot de bif di capretto come il precedente, fatelo sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, imbianchitelo all' acqua bollente, passatelo alla fresca, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di rosmarino, una cipolla con due garofani, tre scalogne, due spicchi d' aglio, una carota, due teste di sellero, poco sale, un bicchiere di vino bianco bollente, brodo bianco, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, glassateci il di sopra piccato, e servitelo con sotto un Ragù di Piselli, che troyarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Rot de Bif di Capretto al Sultano.

Grosso Antrè = Aggiustate un Rot de bif di capretto come sopra, levategli tutta la pelle, al di sopra in guisa che si possa rimettere al suo luogo senza che comparisca, e con attenzione di non romperla. Fate dei tagli sopra la carne di un dito di distanza, e fateci entrare un Salpiccone di tartufi, ventresca, fegatini, cipolla, filetti d' alici, il tutto tagliato in dadini, e condito con sale, pepe, e noce moscata; coprite tutto il di sopra con una Farsa fatta di rossi d' uova duri, scalogna, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, e lardo rapato; rimettete sopra la pelle, cucitela tutta all' intorno; mettetelo in una cazzarola ovata con buon brodo, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, tre garofani, timo, basilico, alloro, un pochetto di rosmarino, poco sale, pepe sano, qualche fetta di lardo, un bicchiere di vino bianco bollente, o di Sciampagna, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci tutto il di sopra, scucitelo, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, e sugo di limone, che trovarete alla *pag.* 87. *Tom. I.*

Rot de Bif di Capretto in diverse maniere.

Grosso Antré = Allorchè un Rot di bif di capretto sarà bene appropriato, e cotto arrosto, o alla bresa, e glassato, lo potete servire con sotto quella Salsa, che più sarà di vostro genio; o d' Erba legata; di Radiche; alle Cipollette; Piccante; alle Carote; Rape, Capperi,

Piselli, Tartufi ec. Il quarto di dietro diviso si può preparare nella stessa maniera che il Rot de bif. I cosciotti si possono apprestare come quelli di castrato. Il quarto d'avanti è ottimo cotto allesso, e servito con petrosemolo trito imbianchito, sale, pepe schiacciato, e sugo di manzo. Il quarto di dietro è assai buono arrosto; ma devo avvertire che tutta sorte di carne lattante, deve essere cotta al suo punto, e non deve fare sugo, o sangue, perchè il capretto contiene molta umidità superflua, la quale si rende indigesta, e pesante sullo stomaco.

Dell' Abbacchio.

Osservazioni sull' Abbacchio.

Questo è un picciolo animale che nasce dalla pecora, e dall' ariete, poco in uso sulle mense de' Grandi; la sua carne è umida, vischiosa, e mucilaginosa. Quando la carne di questo animale mangiasi troppo giovane lubrica il ventre, e quando non è abbastanza cotta si rende indigesta e pesante sullo stomaco; devesi perciò farla cuocere bene, come bisogna pratticare in ogni sorta di carne lattanti, specialmente quando si fanno arrostite, o in qualunque altra guisa che si vogliano mangiare.

Si deve scegliere l'abbacchio, lattante, di corpo corto, ben nutrito, di carne bianca, delicata, e grata al gusto, deve avere almeno un mese, e pesare, in circa quindici, o diciotto libbre Romane. La sua stagione principia di Novembre, e dura a tutto Giugno.

Più

Più l'abbacchio cresce in età, e meno contiene delle parti vischiose e mucilaginose, poichè a misura che la fermentazione del suo sangue aumenta, essa attenua e caccia al di fuori le materie lente e grossolane che conteneva, ed allora diviene agnello.

L' abbacchio si prepara nella cucina esattamente come il capretto; osservate dunque questo Articolo, onde evitare le repitizioni.

CAPITOLO TERZO.

Del Majale, e Porchetto da latte.

Cognizioni del Majale.

Il majale è un animale quadrupede, che è stato posto nel numero degli animali a piede forcuto e che non ruminano. Il majale è del genere del cignale, ed è divenuto domestico frà di noi per mezzo della servitù. Si può riguardare il majale d'Europa come un cignale degenerato dalla sua specie.

Il majale non differisce dal cignale nell'esteriore, se non in ciò che ha più picciole difese, e meno taglienti, il grugno più debole, la testa più corta; ha ancora i piedi più piccoli, le punte meno separate, ed il pelo non sempre nero, la sua coda è più lunga e attorcigliata; è coperto come il cignale di setole dure e pieghevoli, di color nero, o bianco, o bruno, e talvolta pezzato.

La scrofa selvatica non partorisce che una volta l'anno, dove che la scrofa domestica ne partorisce due, ed anche trè.

Questo animale tanto sucido per se stesso, altrettanto è necessario nella cucina, sia per condire le vivande, come anche per prepararlo in tante altre maniere diverse. La carne del majale si mangia fresca, salata, sfumata ec., ed è di un uso grande negli alimenti.

Devesi peraltro osservare che non è stimata egualmente per tutto; imperocchè cangia di sa-

sapore, secondo i differenti climi. Per esempio nella Russia non viene mai servita sulle buone e delicate mense, essendo insipida, e di un sapore poco grato. La carne di questo animale è assai migliore ne' climi temperati, come l'Italia, la Francia ec. che ne' paesi freddi del Nord.

E' cosa singolare che nulla si perde di questo animale, e che tutto viene impiegato, sia per alimento, sia per altri usi. La carne peraltro del majale è umida, vischiosa, mucilaginosa, e di grossolano nutrimento, difficile alla digestione, specialmente se non è ben cotta, mentre il fuoco, e la cottura gli attenua, e gli digerisce in parte l'umidità superflua che contiene.

Si deve sciegliere il majale di una carne soda, e rossastra, che non abbia alcun cattivo gusto, e che non senta il riscaldato. Quello, la di cui carne ha delle picciole macchie bianche non è buono. Il majale di sei, o otto mesi è ottimo per fare arrosto, e salarne la ventresca; quello di un'anno, o quindici mesi è migliore per il lardo, presciutti, e panna, ossia assogna. Il porchetto da latte deve avere circa un mese. Bisogna ucciderlo, e sbollentarlo subito uscito di sotto la madre. Tutto ciò che impiegasi per Cervellate, Salciccie, Budini ec. deve essere fresco, e recente, imperocchè se si lascia qualche poco invecchiare è soggetto a prendere il riscaldato, e le budelle a creparsi. I prosciutti di primo sale si deve procurare che siano di animale giovane, corti, e carnuti; mentre se sono di animale vecchio, la carne è dura, tigliosa, e difficile a digerirsi.

Del

Del Porchetto da Latte.

Devesi avere attenzione a bene uccidere il porchetto da latte, d' onde dipende la bianchezza della sua carne, il suo buon gusto, e la facilità nel pelarlo. Perciò fare immergete il coltello nella gola del porchetto da latte, e spingetelo bene avanti acciò gli giunga al cuore, e muoja subito. Abbiate un gran caldajo sopra il fuoco con acqua; quando è un poco più che tiepida, poneteci dentro il porchetto, tenendolo per i piedi di dietro per muoverlo spesso fino a tanto, che stropicciandogli la coda, il pelo venga via facilmente. Levatelo allora dall' acqua, mettetelo sopra una tavola, strofinatelo prontamente colla mano a forza di braccia, onde torgli tutto il pelo. Tolto questo, lavatelo, e sventratelo finchè è caldo, levategli tutto ciò che ha nel corpo alla riserva dei rognoni, ed osservate bene di levargli il budello dell' ano, altrimenti avrà un cattivo sapore. Il porchetto da latte si serve, Arrosto, Rifreddo, in Galantina, all'Aspic ec., come ne parlerò all' Articolo dei Rifreddi, *Tom. VI. Cap. I.*

Porchetto da Latte all'Italiana.

Grosso Antrè = Quando il porchetto da latte sarà polito, come è descritto quì sopra, aggiustategli le coscie con uno spiedino, asciugatelo con un panno polito, e riempitegli il ventre di un Ragù di maccaroni ben conditi, come trovarete descritto all' Articolo delle Terrine, *Tom. III. Cap. IV.*, cucitelo, infilatelo ad uno spiedino, legatelo ad uno grande, fatelo cuocere arrosto, tagliandogli leggermente la pelle vicino il collo, presso le coscie, e le spalle, on-

onde impedire, che si laceri nel cuocersi; quando principia a scaldarsi ungetelo spesso, e per tutto di olio fino, con un mazzetto di penne, finchè sia ben cotto, e la pelle croccante; scucitelo, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, o un poco di Culì. In tal maniera lo potete riempire di tutto ciò che sarà di vostro genio, e servirlo anche senza salsa.

Porchetto da latte in Gattò,

Antré = Tagliate la testa, e i piedi ad un porchetto da latte, dissossatelo, prendete tutta la carne che sta attaccata alla pelle senza romperla, tagliatela in filetti, tagliate ancora in filetti dei tartufi, e tritate un poco di lardo, e prosciutto. Marinate il tutto con un poco d'olio, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolla, e scalogna, trito; aggiustate la pelle in una cazzarola, metteteci dentro la composizione, cucitela come una borsa, copritela tutta al di sotto di fette di lardo, involtatela con una salvietta; fatela cuocere con brodo, mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, e aromatiche, fette di cipolla, e di carota, uno spicchio d' aglio, tre garofani, uno stecco di cannella, una foglia di alloro, sale. Quando sarà cotto levatelo dalla salvietta, scolatelo bene dal grasso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa con sugo di limone, o un filetto d'aceto. La Salsa vedetela nel *Tom. I. pag. 65.*

Porchetto da latte alla Provenzale.

Antrè = Tagliate i piedi, e la testa ad un porchetto da latte, e dividete il resto in quattro parti eguali, dissossatele, mettete sopra a ciaschedun pezzo della mollica di pane grattata, mescolata con lardo rapato, tre rossi d' uova crudi, petrosemolo, scalogna, cipolla, prugnoli, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, involtateli, e legateli; metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due bicchieri di vino bianco bollente; un poco di brodo, un mazzetto d' erbe aromatiche, una cipolla con tre garofani, uno stecco di cannella. Fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, prendete il fondo della salsa, digrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al punto di una salsa, e servitela sulle Rulade sciolte, del porchetto da latte, con sugo di limone.

Porchetto da latte Agro-dolce.

Antrè = Levate la testa, e i piedi ad un porchetto da latte ben pulito, e asciugato, tagliatelo in pezzi non tanto piccioli, e fateli cuocere, come trovarete descritto quì appresso alle cotelette di cignale agro-dolce.

Porchetto da latte alla Senteminult.

Orduvre = Quando avete tagliato la testa, ed i piedi ad un porchetto da latte, dividetelo in quattro pezzi eguali, imbianchiteli all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo, due bicchieri di vino bianco bollente, un poco di brodo, un mazzetto d' erbe aromatiche, due spicchi d'aglio, tre scalogne, sa-

sale, pepe schiacciato, una cipolla con tre garofani, uno stecco di cannella; copriteli con un foglio di carta; fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti levateli, poneteli sopra un piatto, copriteli di una Sentemiault dalla parte della cotena, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel colore d' oro al forno, e serviteli con sotto una Salsa al Porchetto. La Senteminult vedetela nel *Tom. I. pag.* 20.; ma fatela senza fiore di latte. La Salsa al Porchetto nello stesso *Tom. I. pag.* 70.

Porchetto da Latte alla Melfi.

Orduvre = Allorchè il porchetto da latte sarà cotto come il precedente, ponete i pezzi sopra un piatto, conditeli, e panateli come i petti di capretto alla Melfi, *pag.* 50., fategli prendere un bel colore sulla gratella, o al forno, e serviteli con sugo di limone, e sotto una Salsa alla scalogna, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 91.

Porchetto da latte alla Tartara.

Orduvre = Tagliate la testa, ed i piedi al porchetto da latte, dividetelo in quattro parti, marinatele con olio fino, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, alloro in pezzi, due spicchi d' aglio tagliati in filetti, fette di limone senza scorza. Fateli cuocere sulla gratella, aspergendoli di tempo in tempo colla sua marinada, e serviteli di un bel colore, e la pelle croccante, con sotto un Ragù di cipollette con un filetto d' aceto, e di mostarda. Li potete servire anche con sotto una Salsa Roberta; ovvero con Sugo di manzo, quattro scalogne tri-

trite, sale, pepe, e sugo di limone. Il Ragù di cipollette lo trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e la Salsa Roberta *Tom. I. pag.* 85.

Porchetto da latte in diverse maniere.

Orduvre = Il porchetto da latte ordinariamente si serve arrosto, o rifreddo, poichè in altre maniere di rado viene servito sulle buone mense; nulladimeno si fa ripieno, e cotto al forno, o allo spiedo; tagliato in pezzi, e cotto in una bresa leggiera, come è descritto alla Sentemi-nult, si può servire con qualunque Salsa di gusto rilevato, si appresta anche in Polpette involtate nella propria pelle tagliata in pezzi. Per farlo in questa maniera, tagliate e dissossate il porchetto da latte, come quello alla Provenzale; fate una farsa di una parte della sua carne, come trovarete descritta nel *Tom. IV. Cap. I.* all'Articolo delle Polpette di manzo. Ponete questa farsa sulli pezzi del porchetto da latte dopo di averlo tagliato in sette o otto parti eguali, asciugatele, riempitele, e legatele; fatele cuocere in una bresa leggiera con un bicchiere di vino bianco bollente, e servitele con quella Salsa, che vi piacerà.

Hure, ossia Testa di Majale, in Cignale.

Il nome Francese di *Hure* significa la testa; ed una parte del collo dell'animale, sia cignale, o majale, che se ne fa un'eccellente Rifreddo. Di questo, e di tutti gli altri, che ordinariamente si fanno non solo col majale, ma eziandìo con qualunque altra sorta di carne, si troveranno descritti nel *Tom. VI. Cap. I.*

Modo di fare lo Strutto.

Prendete della buona panna, ossia assogna di majale fresca, e bianca, spandetela all'aria per qualche ora, poi tagliatela in pezzi riquadrati, levategli la pelle, ed i nervi, e colle mani a forza di bracia maneggiatela sopra una tavola pulita poco per volta, in guisa che se ne formi una pasta. Ponetela poscia in un caldajo sopra il fuoco, movendo spesso con una cucchiaja di legno, fatela spuntare a bollire, ed allorchè averà consumato tutta la schiuma, passatela per un pannolino pulito in un vaso di terra senza torcere. *Questo si appella il primo.* Rimettete gli sfrizzoli nel caldajo sopra il fuoco, continuate a muovere con la cucchiaja, e quando vedete che averanno dato sufficiente strutto, passate come sopra in un altro vaso, ma senza torciere il pannolino. *Questo si chiama il secondo.* Finalmente rimettete gli sfrizzoli nel caldajo sopra il fuoco, aggiungeteci le pelli, ed i nervi alquanto tritati, fate rosolare di un color d'oro movendo sempre colla cucchiaja, avendo attenzione, che non brucino; quando saranno arrivati al suo punto, passate come sopra, e torcete fortemente il pannolino acciò n'esca tutto lo strutto. *Questo si nomina torcitura*, ed è più bianco, e consistente di quello che si vende ordinariamente nelle Pizzicarie. Il primo è di un vero colore di latte, e molto sodo. Il secondo poco varia dal primo. Il terzo che chiamasi torcitura è alquanto ceneregnolo, ma ottimo. Queste tre qualità di strutto si conservano per due, o tre anni, ed anche più in vasi di terra verniciati, e tenuti in luogo fresco, ed asciutto.

San-

Sangue di Majale.

Il sangue di questo animale è preferibile a quello di vitella, e di agnello, benchè possano servire ai medesimi effetti. Col sangue di majale si fanno diverse buone vivande, e specialmente dei Budini neri che sono eccellenti, come si dirà quì appresso. La povera gente che non vogliono nulla perdere nell'uccidere che fanno il majale, possono servirsi del sangue con poca spesa; facendolo prima cuocere, e poscia tagliarlo in fette; indi soffriggere nella padella delle cipolle tagliate in fette, con un poco di strutto; quando sono cotte aggiungerci il sangue, con sale, pepe, e prima di mangiarlo un filetto d'aceto, o sugo di limone.

Modo di Salare la Ventresca, e Guanciale.

Il migliore majale per salarne la ventresca, ed il guanciale deve avere, sette, o otto mesi. Per farla tagliare la ventresca in pezzi di quella grandezza che credete a proposito, e li guanciali lasciateli intieri. Per ogni dieci libbre di carne vi vuole una libbra di sale comune pestato, strofinateci per tutto i pezzi di carne, che a mano, a mano aggiustarete bene stretti uno contro l'altro, acciò non prendino aria, in un vaso di terra, turatelo bene, e mettetelo in un luogo fresco. Dopo sette o otto giorni vi potete servire sì della ventresca, che del guanciale facendola cuocere con qualche Purè, con Cavoli, altre Erbe ec., o semplicemente con acqua, e un mazzetto d'erbe diverse, per poterla poi servire con quella Salsa che vi piacerà. La regola è di salarne poco per volta, onde mangiarla più fresca, e di lavarla bene prima di farla cuocere. *Mo-*

Modo di Salare il Lardo.

Devesi lasciare il meno che sia possibile di carne attaccata al lardo, nell' atto che levasi di sopra il majale. Per ogni dieci libbre di lardo vi bisogna sedici oncie di sale comune pesto, col quale strofinarete, e salarete per tutto il lardo; poscia mettetelo carne contro carne uno sull' altro, sopra delle tavole in un luogo fresco, o in cantina, con del sale anche tutt' all' intorno. Coprite i lardi con una tavola larga, ed un gran peso sopra. Lasciateli così per lo spazio di circa un mese; dopo di che sospendeteli in aria per farli seccare in un luogo asciutto. Il più sodo e basso, è il migliore per Piccare.

Modo di Salare i Prosciutti.

Fate una salimoja secondo la quantità dei prosciutti che volete salare in questa maniera. Mettete in un vaso tutta sorta d' erbe odorose, come timo, persa, erba pepe, basilico, alloro, menta, ginepro, finocchio, coriandoli, anasi, molto sale, salnitro, e un poco di zucchero di Lisbona, metà acqua, e metà feccia di vino bianco; lasciate in infusione le erbe suddette per lo spazo di due giorni; poscia spremetele bene, e colate la salimoja dolcemente in un altro vaso, acciò divenga chiara, metteteci dentro i cosciotti tagliati coll' osso corto, e le spalle, lasciateli in questo stato per quindici giorni, poi tirateli fuori, scolateli, e fateli sfumare alla stufa o al cammino fino a tanto che saranno secchi. Alcuni fanno la salimoja coll' erbe suddette, acqua, sale, salnitro, e zucchero di Lisbona. Per ogni libbra di sale comune mette-

tete-

teteci due oncie di nitro, e trè di zucchero; fatela bollire finchè un uovo venga sulla sua superfice. Segno che allora è giunta al suo punto. Allorchè sarà fredda colatela leggermente, poneteci dentro i prosciutti, e le spalle, e finiteli come di sopra. Se volete servirvi di detta salimoja per una seconda volta, aggiungeteci un poco più di sale, nitro, e zucchero, fatela ribollire, schiumatela bene, e quanto sarà fredda, metteteci degli altri prosciutti. Diversi per conservarli li strofinano con metà aceto, e metà feccia di vino, e gli gettano sopra della cenere. Altri li strofinano solo con aceto, o acquavite, o feccia di vino, senza cenere. Altri fanno una pasta composta di aceto, pepe nero pesto, e cenere, colla quale turano le fissure, e crepature dei prosciutti, ed impedire con ciò che non vi si introducano i bruchi; ed altri finalmente non vi fanno niente, solo che li conservano in luogo fresco, ed asciutto. I più inferiori prosciutti che noi abbiamo sono quelli dell' Aquila, e della Marca, e sì gli uni, che gli altri hanno l' osso lungo, e sono aspersi di cenere. Non sarebbe che bene di sfumare i prosciutti con fume di legno di ginepro, e alloro, tre, o quattro volte il giorno, per lo spazio di un ora, per cinque, o sei giorni. Il tempo più proprio per salare la porcina sono i mesi di Novembre, e Decembre.

Orecchie di Majale alla Purè di Piselli.

Antrè = Prendete delle orecchie di majale, mettetele in un vaso di terra con sale per cinque o sei giorni, qualche foglia di alloro, timo

mo, basilico, un poco di ginepro, e qualche garofano in polvere; poscia scolatele, lavatele; fatele cuocere nell' acqua con dei piselli secchi; quando saranno cotte, aggiungeteci un poco di spinaci bene allessati, e spremuti: passate la Purè alla stamina, e servitela colle orecchie; che sia d' un verde pallido. Se volete servirle senza Purè, in tal caso fatele cuocere semplicemente con acqua, e le potete servire con qualunque Salsa, Piccante, Roberta ec.

Orecchie di Majale alla Senteminult.

Antremè = Dopo che averete salate le orecchie come le precedenti, fatele cuocere in una Senteminult, composta di panna di majale tagliata in dadini, cipolla in fette, garofani, coriandoli, alloro, basilico, brodo, e vino bianco bollente, il tutto in poca quantità. Quando saranno cotte, e mezze raffreddate, tiratele fuori, tagliatele un poco dalla parte del grosso, e apritele per darli una buona forma, ovvero tagliatele nel mezzo; conditele con un poco di pepe schiacciato, e un poco di grasso della cottura, mescolateci uno, o due rossi d' uova crudi, ungetele bene per tutto, panatele di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel colore sulla gratella, e servitele con sotto una Salsa all'Aspic, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 74. o con un Sugo di manzo, e un filetto d'aceto; ovvero senza Salsa.

Orecchie di Majale in Manù-Droet.

Antremè = Cotte che saranno le orecchie come le precedenti, o semplicemente nell'acqua, tagliatele in filetti. Passate della cipolla tagliata in

in filetti, o dadini in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro finchè sarà divenuta quasi cotta, sbruffateci un poco di farina, e bagnate metà sugo, e metà brodo bianco. Fatele bollire dolcemente; metteteci dentro le orecchie tagliate in filetti, fatele finire di cuocere, digrassatele, e servitele con un poco di mostarda, pepe schiacciato, e un filetto d'aceto, e crostini di pane fritti intorno.

Orecchie di Majale al Parmigiano.

Antremè = Quando le orecchie di majale saranno cotte nell'acqua, o come alla Senteminult *p. 69.*, raffreddate, e condite nello stesso modo; panatele di mollica di pane, e parmigiano grattato; aggiustatele sopra delle fette di pane, tagliate della stessa grandezza, e fritte di bel colore; fategli prendere colore al forno, e servitele con sotto una Salsa Piccante, o alla Nivernoese, che trovarete alle *pag.* 66. e 67. Il guanciale di majale si prepara nella stessa maniera, che le orecchie.

Piedi di Majale alla Senteminult.

Antremè = Fiambate bene i piedi sopra un fuoco ardente, per brucciargli i peli, poscia lavateli, asciugateli, spaccateli in due parti, metteteci tramezzo una fetta di lardo, ed un pezzetto di legno d'ambe le parti per tenerli dritti, legateli, e fateli cuocere in una marmitta bene aggiustati, con un poco di spirito di vino, vino bianco bollente, panna di majale in pezzi, sale, un mazzetto di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, coriandoli, garofani, alloro, timo, basilico; il tutto a proporzione della quantità dei piedi; ove-

vero in una poele vecchia, o bresa. Quando saranno cotti, lasciateli raffreddare nella bresa dopo averli disciolti. Tirateli fuori, conditeli come le orecchie alla Senteminult *pag.* 69., panateli di mollica di pane, fategli prendere un bel colore sulla gratella, e serviteli senza salsa, o con un Sugo di manzo, scalogna trita, e sugo di limone; o una Salsa all' Aspic, o all' Acido. I piedi di majale vogliono almeno sei, o sette ore di cottura ad un fuoco moderato. Potete ancora dopo fiambati, lavati, ed asciugati, legarli tramezzo due pezzetti di legno, acciò restino diritti, cuocerli con acqua, sale, un mazzetto d' erbe odorose, un bicchiere di vino bianco, qualche coriandolo e garofano. Quando saranno cotti, tirateli fuori, scioglieteli, fateli raffreddare; tagliateli nel mezzo, levategli l' osso della gamba, e finiteli, e serviteli, come gli altri.

Budini Neri alla Purè di Cipolle.

Orduvre = Fate cuocere tre, o quattro cipolle in un brodo grasso con un mazzetto di petrosemolo, cipolletta, timo, basilico, alloro, sale, pepe, e un poco di coriandoli involti in un pannolino. Allorchè saranno cotte, e consumato il loro brodo, passatele al setaccio, mettetele in una terrina con due fogliette di sangue di majale, una libbra di panna di majale trita, mezza foglietta di fiore di latte, sale, e spezie fine. Tagliate i budelli della lunghezza che volete fare i budini, lavateli bene, e asciugateli, legate una delle estremità; mescolate bene la composizione, riempiteli non del tutto, per timore, che si crepino nell' ac-

qua, legate l' altra estremità. Abbiate dell'acqua bollente al fuoco, poneteci dentro i budini, che conoscerete se sono cotti, allorchè pungendoli con una spilla sortirà del grasso in luogo di sangue; tirateli fuori, metteteli sopra un panno pulito, fateli raffreddare, e poscia cuocere sulla gratella, intaccando prima leggermente la pelle d' ambe le parti, acciò cuocendosi divenga come arricciata, e serviteli guarniti di filetti di cipolla, infarinati, e fritti nello strutto di bel colore, ovvero tramezzati con striscie di fette di pane lunghe quanto i budini, e tagliate a guisa di creste, e fritte nello strutto di un color d' oro. A chi non piacesse la cipolla, si possono fare senza.

Budini all' Italiana.

Orduvre = I Francesi appellano *Budini*; ciò che noi comunemente chiamamo *Sanguinacci*; e benchè non siano fatti nella stessa guisa nulladimeno sono lo stesso. In molte città d' Italia si fanno degli eccellenti sanguinacci, che si mandano anche a regalare come cosa rara. Per farli ponete in una terrina il sangue di majale, che credete sufficiente, mescolateci panna di majale squagliata a proporzione, fiore di latte, poco zucchero, cannella in polvere, mostacciuolo di Napoli in polvere, poco sale, spezie fine, e qualche rosso d' uovo crudo, se volete; mescolate bene il tutto insieme; riempiteci i budelli grossi come quei dei salami, o più piccoli, e finiteli come gli altri. Questi si cuociono sulla gratella in una cassettina di carta, fritta prima nello strutto, oppure in una cazzarola con fuoco sotto e sopra.

Budini Neri fini .

Orduvre = Tritate assai fine trè , o quattro cipolle , mettetele in una cazzarola con quattro oncie di panna di majale trita , fatele ben cuocere sopra un fuoco assai leggiero , e prendere un leggiero color d' oro ; poscia tiratele indietro . Abbiate un poco d' indivia cotta perfettamente con acqua , spremetela , tritatela ben fina , passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe fino , noce moscata ; quando sarà ben rosolata , aggiungeteci un pizzico di cerfoglio trito , passate ancora un poco acciò che si cuocia ; indi fatela raffreddare , levate il prosciutto , mettetela in una terrina con due fogliette di sangue di majale , la cipolla trita suddetta con tutto il suo grasso , mezza fogliетta di fiore di latte , una libbra di panna di majale tagliata in piccioli dadini , quattro rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine , mescolate il tutto bene , e finiteli , e serviteli come i Budini neri . Li potete fare anche senza fiore di latte , e rossi d' uova .

Budini Neri delicati .

Orduvre = Tagliate in fette trè , o quattro cipolle , lavatele nell'acqua tresca , asciugatele , ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , passatele dolcemente sopra un fuoco leggiero ; quando averanno preso un leggierissimo color d'oro , sbruffateci un pizzico di farina , bagnatele metà sugo , e metà fiore di latte ; fate finire di cuocere , e consumare la salsa al suo punto ; indi passatele al setaccio . Abbiate un poco d' indivia cotta

nell' acqua , spremetela , tritatela fina ; prendete una cazzarola con un poco di butirro , tre scalogne trite , e lavate , passatele sopra il fuoco ; quando saranno cotte aggiungeteci l'indivia , conditela di sale , pepe fino , e noce moscata , fatela ben rosolare sopra il fuoco , poscia unitela alle cipolle passate ; versate il tutto in una terrina , poneteci due fogliette di sangue di majale, una libbra di panna di majale , trita fina , sale , spezie fine ; mescolate la composizione , e finiteli , e serviteli arricciati come i Budini neri , tramezzati di crostini di mollica di pane fritti . I Budini neri si possono fare anche col sangue di Cignale , e variarli con un Culì di carote , di cipolle , di rape , d' indivia , di pomidoro ec.

Budini Bianchi .

Orduvre = Abbiate trè , o quattro cipolle ben cotte , come quelle per i Budini neri alla Purè di cipolle , passatele al setaccio . Mettete in una cazzarola , mollica di pane a proporzione , con una foglietta di latte , fatela bollire finchè sarà consumato tutto il latte , e che formi una panata densa . Pestate nel mortajo trè oncie di mandorle dolci , stemperatele con due fogliette di fiore di latte caldo , uniteci la panata suddetta , passate alla stamina , o setaccio , aggiungeteci ott' oncia di panna di majale , tagliata in piccioli dadini , otto o dieci rossi d'uova crudi , del petto di pollo arrosto trito assai fino , sale fino , spezie fine ; mescolate bene il tutto , riempiteci i budelli , che sian puliti . Questi richiedono meno tempo per la cottura ; si debbono piccare con una spilla , acciò

ciò n' esca il vento , e con ciò impedire che si crepino . Se li fate cuocere nel latte saranno molto più delicati ; lasciateli raffreddare , e cuoceteli sulla gratella in una cassettina di carta fritta prima nello strutto , e serviteli , tramezzati di crostini fritti come i Budini neri . A chi non piace la cipolla si fanno senza .

Budini alla Crema .

Orduvre = Prendete del petto di pollarda , o di cappone , o di tocchino cotto arrosto , tritatelo assai fino , mettetelo in una cazzarola , con panna di majale a proporzione tagliata in dadini molto fini , mollica di pane cotta e disseccata nel latte , otto , o dieci rossi d'uova crudi , due fogliette di fiore di latte , nel quale averete fatto bollire un pizzico di coriandoli , e passato al setaccio ; condite di sale fino , spezie fine , qualche cipolla se volete cotta in buon brodo grasso , e trita ben fina . Finiteli come li precedenti , e fateli cuocere nello stesso modo . Potete fare uso del midollo di manzo, in luogo della panna di majale .

Budini alla Rena .

Orduvre = Pestate nel mortajo una dozzina di mandorle dolci , aggiungeteci il petto di un Pollo arrosto tagliato in dadini , seguitate a pestare ; fate una panata come la precedente con latte , e mollica di pane , e stretta sul fuoco con due rossi d' uovo , mettetela nel mortajo , pestate ancora un poco , stemperate con una foglietta e mezza , o due di fiore di latte caldo , otto , o dieci rossi di uova crudi , passate al setaccio ; aggiungeteci una libbra di panna di majale trita fina , sale fino , spezie fine , riempite i budelli , finiteli co-

come quelli Bianchi , e fateli cuocere nella stessa maniera . Si può fare di meno della panna di majale , e fare uso del midollo di manzo ben pulito .

Budini Bianchi ordinarj .

Orduvre = Abbiate delle cipolle ben cotte nel brodo grasso , tritatele molto fine ; fate inzuppare due pugni di mollica di pane in una foglietta di fiore di latte , per lo spazio di due ore ; poscia passatela al setaccio , ed unitela alle cipolle ; aggiungeteci ott' oncie di panna di majale tagliata in piccioli dadini , otto , o dieci rossi d' uova crudi , sale fino , spezie fine , mescolate bene il tutto , riempitene i budelli , e finiteli come gli altri Budini bianchi .

Budini di Fegatini di Pollo .

Orduvre = Tritate otto , o dieci fegatini di pollo , passateli al setaccio ; abbiate una libbra di panna di majale tagliata in piccioli dadini , quattro cipolle cotte a perfezione in un brodo grasso , con un mazzetto di petrosemolo , mezzo spicchio d' aglio , due garofani , timo , alloro , basilico , e un poco di coriandoli involti in un pannolino ; tritatele ben fine , mescolatele con i fegatini , aggiungeteci la panna , mezza foglietta di fiore di latte , una foglietta , e mezza di sangue di majale , sale fino , spezie fine ; mescolate il tutto un momento sopra il fuoco , quanto intiepedisca , movendo sempre acciò il sangue non si coaguli nel fondo ; poscia riempite i budelli , finiteli come gli altri Budini neri , e serviteli nello stesso modo .

Budini di Beccaccie alla Crema.

Ordovre = Abbiate una, o due beccaccie cotte arrosto, o restate della tavola, levategli tutta la carne, tritatela fina; schiacciate le ossa, mettetele in infusione per lo spazio di trè ore, con una foglietta e mezza di fiore di latte; fate cuocere trè, o quattro cipolle con brodo grasso, un mazzetto di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, timo, basilico, alloro, sale, e pepe; lasciatele cuocere a perfezione, e che consumi tutto il brodo; poscia tritatele ben fine, ponetele insieme colla carne trita delle beccaccie, una panata diseccata sul fuoco con fior di latte, e passata al setaccio, il fiore di latte delle ossa passato egualmente; stemperate il tutto, aggiungeteci otto, o dieci rossi d'uova crude, una libbra di panna di majale tagliata in dadini minuti, sale fino, spezie fine; mescolate bene il tutto; riempite i budelli di majale; finiteli, fateli cuocere, e serviteli come gli altri Budini neri.

Budini di Beccaccia al Vino di Spagna.

Orduvre = Abbiate due beccaccie cotte arrosto, o restate della tavola, levategli tutta la carne, tritatela ben fina; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un poco di scalogna trita, passatela sopra un fuoco leggiero; quando sarà divenuta color d'oro, metteteci un pizzico di petrosemolo trito, passate ancora un poco, bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna, o altro vino rosso consumato per metà, culì quanto basti, aggiungeteci le carcasse di beccaccia schiacciate alquanto nel mortajo, qualche crosta di pane fritta nel butirro, un maz-

mazzetto d'erbe diverse, con una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, persa, basilico, alloro, sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, e passate al setaccio, o alla stamina, che sia densa come una Besciamella; ponetela in una terrina, metteteci insieme la beccaccia trita, circa una libbra di panna di majale tagliata in dadini minuti, tre cipolle trite, lavate, e cotte dolcemente con un poco di panna squagliata, otto o dieci rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene, riempite i budelli di majale finiteli, fateli cuocere, e serviteli come gli altri Budini neri.

Budini al Salmì.

Orduvre = Fate una Salsa al Salmì, come è descritta all'Articolo delle Salse *Tom. I. pag. 67.*; ma più densa, ciò che si rende facile mediante le croste di pane fritte; poneteci insieme del petto di selvaggiume cotto arrosto, e trito assai fino, come sarebbe beccaccia, pernice, starna, anitra ec., una libbra in circa di panna di majale tagliata in dadini, tre cipolle cotte nel buon brodo grasso, e tritate assai fine, otto o dieci rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto insieme, riempite i budelli di majale, imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere sulla gratella, e serviteli come gli altri Budini neri.

Budini alli Tartufi.

Orduvre = Prendete una libbra, e mezza di tartufi neri, mondateli, e tritateli assai fini. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un poco di scalogna trita, con un pezzo di butirro, un pez-

pezzo di prosciutto, quando sarà color d'oro, metteteci un bicchiere di vino rosso di Spagna, o di Sciampagna, o altro vino bianco, o rosso, consumato per metà, culì a proporzione, croste di pane fritte nel butirro, un mazzetto d'erbe diverse, con due garofani, uno spicchio d'aglio, un poco di basilico; fate bollire questa Salsa finchè consumi per metà, digrassatela, levate il prosciutto, e mazzetto, passatele al setaccio, ponetela in una terrina, aggiungeteci trè cipolle cotte con buon brodo grasso, e passate al setaccio, circa dieci oncia di panna di majale tagliata in dadini assai fini, otto o dieci rossi d'uova crudi, i tartufi tritati, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene, riempite non del tutto i budelli di majale, piccateli con una spilla, finiteli, fateli cuocere, e serviteli come i Budini neri.

Budini di Fagiano.

Orduvre = Questi si fanno precisamente come quelli di beccaccia; si piccano con una spilla, s' imbianchiscono all' acqua bollente, e quando sono asciugati, e raffreddati, si arricciono, e si cuociono sulla gratella, come i Budini neri, e si servono con filetti di cipolle fritti, tramezzati con crostini di pane fritti.

Budini di Lepre.

Orduvre = Allorchè vi resta del Lepre arrosto stato di già servito sulla tavola; tritatene tutta la carne assai fina, e ben pulita dei nervi, e pelle; mettete le ossa in infusione nel fiore di latte, e finiteli esattamente, come quelli di beccaccia alla crema. Potete i Budini farli anche come quel-

quelli di beccaccia al vino di Spagna. Quelli di coniglio si apprestano nella medesima guisa.

Budini di Gamberi.

Orduvre = Fate un butirro di gamberi, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 20., colla sola differenza, che quando il butirro sarà bene incorporato coi gamberi pesti, lo metterete in una cazzarola con un poco d' acqua, lo farete bollire un'ora dolcemente, schiumandolo di tempo in tempo; poscia passatelo in una salvietta come l' altro, e fatelo cadere nell' acqua fresca. Prendete le code dei gamberi, tagliatele in dadini, mettetele in una cazzarola con dell' uova dei gamberi, se ne averanno, il petto di un pollo arrosto e tritato fino, della mollica di pane diseccata con fiore di latte, otto o dieci rossi d' uova crudi, tre cipolle cotte nel brodo, e trite assai fine, qualche fegatino di pollo imbianchito, e tagliato in dadini, un poco di panna di majale tagliata in dadini, il butirro di gamberi suddetto, che non sia freddo, sale fino, spezie fine, mescolate bene il tutto; riempiteci i budelli, e finiteli come i Budini bianchi cotti nella carta. Si può fare a meno della cipolla, e panna di majale, aggiungendovi un poco di midollo di manzo.

Mortadelle.

Prendete della carne di majale la più magra, e tenera che sarà possibile; quella de' prosciutti sarebbe la migliore, levategli tutte le pelli, e nervi, tritatela una cosa giusta. Per ogni decina di carne, vi vogliono due libbre e mezza di lardo fresco tagliato in grossi quadretti, e condito con sette oncie di sale fino, unite questo

sto lardo col suo sale alla carne, aggiungeteci per ogni decina di carne un'oncia di pepe sano, qualche garofano sano, e un poco di cannella in polvere; mescolate, e maneggiate il tutto bene colle mani, a forza di braccia, onde acquisti la composizione una certa consistenza. I budelli più addattati sono le *Molette*, cioè l'estremità del budello del majale; oppure grossi budelli di manzo, detti volgarmente *mazzi di vaccina*; questi debbono essere ben lavati, e puliti; riempiteli con un imbuto di stagno, ben stretti, ed incalcati, legateli con spago da una parte, mentre dall'altra il budello è chiuso di sua natura, e legate anche all'intorno a diverse incrocicchiature; indi appendetele, fatele scolare dodici ora in circa, poi mettetele alla stufa non molto calda, fatele sfumare con legno di ginepro, alloro, rosmarino, avendo attenzione che il fumo sia moderato, e mai divenga fiamma, bastano della segatura di legno, ed un poco di fuoco, e cambiar sito alle mortadelle a misura che principiano ad asciugarsi. Quando saranno asciugate per tutto, cioè fino alla legatura superiore, levatele, appendetele in luogo arioso e asciutto, e se cavassero anche dell'umidità, le farete sfumare un altro poco nella stessa stanza. Queste si mangiano crude, e rare volte si fanno cuocere.

Mortadelle dette Spianate.

Queste si apprestano nella stessa guisa, che le precedenti, colla sola differenza, che dopo fatte si mettono in soppressa frà due tavole con un gran peso sopra, e si lasciano così per lo spazio di ventiquattro ore; indi si ap-

appendono in aria, e si sfumano pochissima cosa; mentre la soppressa serve ad esse di stufa. Queste mortadelle si chiamano volgarmente *Coscie di Monache*, e si mangiano più crude che cotte.

Salami.

Abbiate della carne magra di majale, levategli le pelli, e nervi, tritatela. Per ogni decina di carne vi vuole trè libbre di lardo fresco tagliato in quadretti più piccoli che per le mortadelle, e mescolate con otto oncie di sale fino: unite questo lardo col suo sale alla carne, aggiungeteci un'oncia di pepe sano per decina di carne, e maneggiate bene la composizione, come quella delle mortadelle. *I mazzi di Vaccina* debbono essere più piccoli, che per le mortadelle; empite ben stretto, e serrato tutto il budello, e legatelo con spago di distanza, in distanza cioè in due siti, acciò tagliando in mezzo si dividono i salami lasciando lo spago per poterli appendere. Questi si fanno sfumare esattamente come le mortadelle, e si mangiano cotti, e crudi. Per cuocerli metteteli in una marmitta con acqua, vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di finocchio secco, ed un pizzico di coriandoli. Se volete mangiarli rifreddi, fateli raffreddare nel proprio brodo.

Codechini.

La metà della composizione è la medesima, che quella delle salciccie, e l'altra metà sono cotene di majale ben cotte con acqua, e ben tritate, condite con tre oncia di sale fino per decina di carne, un' oncia di pepe schiacciato, me-

mescolato con un poco di cannella, e garofani in polvere. Riempitene dei *Mazzi di Vaccina*, come le mortadelle, e legateli soltanto da capo, e da piedi; sfumateli quasi niente al fumo della cucina; indi appendeteli in luogo arioso, e asciutto. Questi si mangiano caldi, o rifreddi; per cuocerli metteteli in una marmitta con acqua, o brodo, vino bianco bollente, sale, pepe sano, un mazzetto d'erbe diverse, ed un pizzico di coriandoli. Allorchè sono cotti si servono caldi tagliati nel mezzo, con petrosemolo intorno; se rifreddi, fateli raffreddare nella loro cottura.

Zampetti.

Questi si fanno, la metà nervetti di majale, che si mettono a parte quando si fanno le mortadelle, e salami, e l'altra metà cotene di majale, gli uni, e le altre si fanno ben cuocere con acqua, o uniti insieme, o separatamente; e poi si tritano; ma le cotene non tanto fine quanto per i codechini, condite con trè oncie di sale per decina, e un oncia di pepe schiacciato mescolato con un poco di cannella, e garofani in polvere. Prendete dei zampetti di majale tagliati alla seconda giuntura della gamba, sbollentateli quanto per pelarli, e poterli poscia dissossare per la parte di sopra; riempiteli colla composizione suddetta, ben stretti, e calcati, legateli da capo collo spago; appendeteli in luogo asciutto, e se li farete sfumare qualche paro non sarà che bene. Questi si mangiano cotti, o caldi, o rifreddi. Per mangiarli caldi fateli cuocere come i Codechini, e serviteli scuciti, con petrosemolo intorno, se rifreddi come i precedenti.

Cer-

Cervellate.

Tritate della ventresca di majale ben fina, che sia mescolata di grasso; e magro; conditela con parmigiano grattato, e se volete ancora provatura marzolina pure grattata, trè oncie di sale fino per ogni decina di ventresca, un oncia di spezie fine, cioè pepe, garofani, cannella, e noce moscata. Abbiate dei budelli di majale come quelli delle salciccie, rivoltateli, lavateli bene, e fateli poscia stare in infusione circa un' ora con un poco di zafferano stemperato, con un poco d' acqua; indi riempiteli come le salciccie, e legatele nello stesso modo, ma un poco più lunghe. Queste non debbono essere sfumate. Si fanno ordinariamente cuocere col riso, e si rompono allorchè il riso è cotto, e si leva via la pelle.

Salciccie di Fegato alla Milanese.

Orduvre = Levate il fiele, le pelli, e nervi a dei fegati di majale, tagliateli in dadini, e dategli poscia una tritata assai grossolana. Quindi per ogni decina di fegato uniteci otto libbre di lardo fresco tagliato in quadretti minuti; condite con tre oncie, e mezza di sale fino per ogni dieci libbre di composizione, e un' oncia di spezie fine, pignuoli, e passerine a proporzione, e qualche poco di zucca candita, se l' avete, tagliata in piccioli dadini; riempiteci i budelli come le salciccie, legatele nello stesso modo, fatele sfumare un giorno al camino, pungetele, fatele cuocere arrosto sopra la gratella, e servitele tramezzate con crostini di pane fritto. La dose per le salciccie di

di carne, è per ogni decina di carne oncie tre di sale fino, oncia una di spezie fine.

Fegatelli.

Orduvre = Nettate bene un fegato di majale come sopra, tagliatelo in pezzi non tanto piccoli, conditeli, con sale, pepe schiacciato, finocchio in polvere, o in grana, un poco di basilico, e alloro in polvere, pignuoli, e passerina, mescolate, e avvolgete ogni fegatello con un pezzo di rete doppia di majale, e porzione del condimento, infilateli ad un spiedino, legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, bagnandoli spesso col grasso della leccarda. Quando saranno ben cotti, mescolate un poco di detto grasso con un rosso d'uovo crudo, ungeteci i fegatelli, e spolverizzateli metà mostacciuolo di Napoli in polvere, e metà mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel colore, e serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada o al Porchetto, o sugo di limone. Alcuni lardono i fegatelli con lardelli di lardo fresco conditi prima di avvolgerli colla rete, potete apprestarli anche senza pignuoli, e passerina, e senza panarli, ovvero panarli con sola mollica di pane. Le Salse vedetele *Tom. I. pag.* 70.

Anduglie alla Crema.

Orduvre = Prendete mezza lattughella, un' orecchia, ed una zinna di mongana, due palati di manzo, ed un pezzo di lingua di manzo salata, fate cuocere il tutto separatamente, o in una bresa vecchia, o in una bresa leggiera, o con acqua, sale, una cipolla con qualche garofano, e un mazzetto d' erbe diverse. Quando

do il tutto sarà cotto, tagliatelo in filetti alquanto grossi. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, dei tartufi, e prugnoli tagliati in filetti, indi aggiungeteci un poco di farina, bagnate metà fiore di latte, e metà Italiana bianca, o Culì bianco; e fate bollire dolcemente, che la Salsa divenga fitta e densa; allorchè sarà tiepida metteteci i filetti suddetti, dieci rossi d' uova crude, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene, riempiteci dei budelli di majale, o di vitella ben puliti; legate le Anduglie alla lunghezza di sei dita. Fatele cuocere assai leggiermente finchè quagli la composizione, con brodo grasso, una foglietta di latte, una cipolla con quattro garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato; fatele raffreddare nel loro brodo, asciugatele; mescolate due rossi d' uova con un poco di butirro squagliato, ungeteci le Anduglie, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitele tramezzate di crostini di mollica di pane, lunghi quanto le Anduglie, tagliati a guisa di creste, e fritti nello strutto, o butirro.

Anduglie alla Riscelieù.

Orduvre = Passate in una cazzarola sopra un fuoco leggiero due cipolle tagliate in filetti con un pezzo di butirro; quando saranno cotte, e di un bel color d' oro, metteteci dell' indivia cotta con acqua, ben spremuta, e tritata fina, passatela ancora sul fuoco, finchè vedrete, che s' attacca nel fondo della cazzarola, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con Cu-

culi bianco, e fiore di latte; fate cuocere, e consumare a poca Salsa, acciò divenga assai densa; aggiungeteci, allorchè sarà tiepida i medesimi filetti come sopra, poneteci dieci rossi d' uova crude, condite con sale fino, spezie fine, mescolate bene, riempitene i budelli, e fate cuocere le anduglie come sopra, indi panatele, ponetele sulla gratella, e servitele nella stessa maniera.

Anduglie di Majale.

Orduvre = Fate una Salsa Roberta assai densa, e finita di buon gusto, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 88., poneteci due lingue, due orecchie, due piedi, ed un pezzo di ventresca, il tutto di majale, cotto con acqua, saie, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, una foglietta di vino bianco bollente; quando il tutto sarà cotto, tagliate in filetti, uniteci una panata fatta con croste di pane, sugo, e brodo buono, ben densa, passata al setaccio, e fredda, aggiungeteci dieci rossi d' uova crude, sale, spezie fine; mescolate il tutto bene; riempiteci i budelli; fate cuocere le anduglie come sopra, panatele, e servitele nello stesso modo.

Crepinette di Majale.

Orduvre = Tritate della carne di majale assai magra, mescolateci un terzo di panna di majale tagliata in dadini, qualche tartufo tagliato pure in dadini, trè cipolle trite, e cotte leggiermente con un poco di panna squagliata, una panata di mollica di pane, fatta con brodo, e ben stretta sul fuoco, sei rossi d'uova crudi, sale fino, spezie fine; mescolate il tutto bene.

Prendete dei pezzi di rete di majale doppj, riempiteli colla composizione suddetta, avvolgeteli della grossezza di una albicocca schiacciata; aggiustate le Crepinette in una cassettina di carta unta di strutto fresco, fatele cuocere sulla gratella; allorchè saranno cotte da una parte voltatele dall' altra, e servitele ben scolate dal grasso, con sotto una Salsa alla Spagnuola, o Poévrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* e *70.*

Gattò di Normandia.

Antrè = Prendete una cazzarola della grandezza dell' Antrè, che volete fare, copritela tutta di fetta di lardo, come la Granata, Certrosa ec. Stendeteci sopra una rete di majale, e nel fondo formate un Torliglié di schinali di manzo imbianchiti, che lo cuopra tutto. Tritate trè o quattro cipolle di una media grossezza, passatele sul fuoco in una cazzarola con un poco di panna squagliata senza prendere colore; quando saranno cotte, aggiungeteci fuori del fuoco scalogna, petrosemolo, cipolletta, il tutto trito, basilico in polvere, sale, spezie fine, otto rossi d' vova crudi, sedici oncie di panna di majale trita, una foglietta e mezza di sangue di majale; mescolate bene il tutto. Mettete questa composizione nella cazzarola suddetta; fate cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotto, rivoltate la cazzarola sopra al suo coperchio, lasciatela così qualche poco acciò scoli il grasso, poscia alzatela leggermente, levate le fette di lardo, ponete il Gattò nel suo piatto avendo attenzione a non romperlo, e servitelo con sopra una Salsa alla Spa-

Spagnuola , e sugo di limone , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65.

Salciccie .

Orduvre = Prendete della carne di majale , che sia più grassa che magra ; la migliore si crede che sia quella , che trovasi trà il petto , ed il lardo sopra i tenerumi , tritalela fina , e conditela con sale fino , e spezie fine , e un poco di finocchio dolce in polvere ; riempitene i budelli di quella grossezza , che più sarà di vostro genio , e ben puliti , legateli con filo di distanza in distanza , onde formarne le Salciccie , legate anche le due estremità ; fatele un poco asciugare , e poscia cuocere sulla gratella , infilate ad uno spiedino tramezzate con crostini , ovvero servitele guarnite di crostini fritti nello strutto di bel colore . Nell' atto che cuociono piccatele con una spilla .

Salciccie alli Tartufi .

Orduvre = Tritate ben fini mezza libbra di tartufi , poneteli in una composizione come la precedente , formatene le salciccie di quella lunghezza , e grossezza che credete , fatele cuocere sulla gratella a picciolo fuoco , e servitele come sopra .

Salciccie al Vino di Sciampagna .

Orduvre = Abbiate della carne magra di majale , tritatela grossolanamente ; tagliate in piccioli dadi tanto lardo fresco quanto ne avete di carne , mescolate insieme ; condite con sale fino , e spezie fine , un poco di finocchio in polvere , due bicchieri di vino di Sciampagna , o altro vino bianco buono asciutto , maneggiate il tutto ; lasciate marinare per otto o dieci ora ;

poscia scolate il vino, riempite i budelli ben puliti, formatene le Salciccie come le precedenti; fatele sfumare per due giorni alla stufa, o al camino, e cuocere sulla gratella.

Salciccie alla Milanese.

Orduvre = Tagliate in piccioli dadini dei filetti mignoni di majale. Vedete questi filetti qui appresso *pag. 99.*, tagliate anche in dadini altrettanto lardo fresco; mescolate il tutto insieme, condite con sale fino, spezie fine, e un' idea di finocchio in polvere, tornate a mescolare, riempitene i budelli, formatene le salciccie, e fatele cuocere sulla gratella come le altre.

Salciccie di Fegato.

Orduvre = Levate le pelli, ed i nervi ad un fegato, o due di majale, secondo avete bisogno di salciccie, tagliatelo in piccioli dadini, tagliate altrettanta panna di majale pure in dadini, aggiungeteci pignuoli freschi, e passarine ben mondate, un poco di mostacciuolo di Napoli in polvere, sale fino, spezie fine, un'idea di finocchio in polvere; mescolate il tutto insieme, riempitene i budelli, formatene le salciccie alquanto grosse, fatele sfumare per una giornata alla stufa, o al camino; e cuocere sopra la gratella tramezzate di crostini.

Salciccie di Castrato.

Orduvre = Prendete della carne di cosciotto di castrato, ovvero dei filetti, la quantità, che ne avete di bisogno per fare le salciccie, che sia tenera, e di animale giovane. Levategli tutte le pelle, e li nervi, tritatela con altrettanta panna di majale, o lardo fresco, condite con

con sale fino, spezie fine, e un' idea di finocchio in polvere, mescolate il tutto bene; riempitene i budelli di majale, formatene le salciccie, fatele sfumare un poco come il solito, e cuocere come le altre. Se volete, passate sul fuoco con un poco di panna squagliata, due, o trè cipolle trite, fatele cuocere dolcemente, e mettetele insieme alla composizione. Quelle di Mongana si fanno nella stessa maniera.

Salciccie di Cignale.

Orduvre = Nella stessa guisa che si fanno quelle di majale, si fanno quelle di cignale.

Salciccie diverse.

Orduvre = Qualunque sorta di salciccie, che volete fare, bisogna che sciegliete sempre la carne di majale, che sia tenera, e più grassa, che magra; dopo averla tritata, e condita, la potete mescolare con ciò che sarà più di vostro genio. Se volete fare le salciccie al petrosemolo, tritatelo, imbianchitelo, e spremetelo bene, e lo ponete nella composizione in quella quantità sufficiente acciò non domini troppo. Se le volete fare all' aglio, imbianchitelo bene, tritatelo, e mettetelo colla carne in giusta quantità: quelle colla cipolla, bisogna tritarla, e farlo cuocere in una cazzarola con un poco di panna trita, o lardo squagliato, prima di mescolarle colla carne; quelle alla scalogna, si fanno nello stesso modo, che alle cipolle. Le Salciccie in Crepinette si avvolgono con la rete di majale in luogo dei budelli, in guisa che restino alquanto schiacciate, e si cuociono nello stesso modo. La dose per le Salciccie è per ogni decina di carne oncie trè di sale fino, oncia una di spezie fina.

Sal-

Salciccie alla Senteminult.

Orduvre = Tritate due, o trè cipolle, passatele in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, fatele cuocere dolcemente senza prendere colore. Quando saranno del tutto cotte, e fredde, aggiungeteci due alici passate per setaccio, un poco d' anaci pesti, pepe schiacciato, poco sale, e del lardo rapato. Abbiate delle salciccie cotte un quarto d' ora con un poco di vino bianco, e brodo; levategli la pelle, ponetegli intorno la salsa suddetta, avvolgetele in un pezzo di rete di majale; intingetele nel butirro squagliato, mescolato con un rosso d' uovo, e panatele di mollica di pane. Fategli prendere colore al forno per lo spazio di mezz'ora, acciò la rete abbia tempo di cuocersi, e servitele con sotto una Salsa fatta con un poco di culi, un cucchiajo di brodo poco colorito, e sugo di limone.

Salciccie alla Mariniere.

Orduvre = Mondate una dozzina di cipollette d' inverno, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, due garofani; passatele sul fuoco fin che saranno a mezza cottura, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con mezza foglietta di vino rosso bollente, fate bollire, e metteteci quella quantità di salciccie, che credete sufficiente, fatele cuocere dolcemente, e ridurre la salsa al suo punto. Nel momento di servire, digrassate, aggiungeteci un' alice passata per setaccio, un poco di capperi fini interi, e un filetto d'aceto. Servitele guarnite di crostini di pane fritti.

Sal-

Salciccie all' Erbe fine.

Orduvre = Fate cuocere delle salciccie con un bicchiere di vino bianco bollente, due garofani, un mazzetto di petrosemolo, timo, alloro, basilico, uno spicchio d' aglio, una cipolla in fette, una rametta di finocchio. Passate sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro, cipolletta, scalogna, petrosemolo, prugnoli, o funghi, tartufi, una punta d' aglio, il tutto trito, aggiungeteci due cucchiaj di vino bianco, fatelo consumare, bagnate con culì, stemperateci un' alice trita, capperi interi, fate bollire dolcemente, aggiungeteci le salciccie, e nel momento di servire, digrassate, e servite con un filetto d' aceto, e un' idea di mostarda, e crostini fritti.

Salciccie alla Sen-Clù.

Orduvre = Ponete in una cazzarola la quantità di salciccie, che credete sufficienti, con due bicchieri di vino bollente, due cucchiaj d' olio. Fatele cuocere dolcemente; poscia scolate le salciccie, digrassate la salsa, aggiungeteci un poco di culì, fate ridurre al suo punto, e servitela sopra le salciccie tramezzate con crostini di pane fritti.

Salciccie al Pover' Vòmo.

Orduvre = Passate delle salciccie in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di strutto, una cipolletta con due garofani; quando principiano a rosolare, bagnate con un poco di vino bianco aggiungeteci quattro scalogne trite, poco sale, pepe; fate bollire dolcemente. Quando sono cotte, digrassatele, e servitele con tramezzo crostini di pane fritti.

Sal-

Salciccie all' Avaro.

Orduvre = Fate cuocere dolcemente in una cazzarola con un poco di strutto, le salciccie che credete a proposito; poscia scolatele, aggiungeteci un poco d' aceto, zucchero, qualche foglia di salvia, uno spicchio d' aglio, un pezzetto di alloro, pepe, poco sale; fate bollire ancora un poco; digrassate, levate l' aglio, l' alloro, e servite con sotto crostini di pane fritti.

Salciccie a qualunque Purè, e Ragù.

Orduvre = Tanto le salciccie di majale, che di mongana si possono servire in molte maniere differenti. Le salciccie di mongana, e di castrato non sono così in uso nella cucina, come quelle di majale; queste, quando sono cotte con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe, le potete servire con quella Salsa che più sarà di vostro genio; ovvero con un Ragù di rape, o di radiche, o di cipollette, o alli cavoli, o alla Purè di rape, di lenticchie, di piselli, ec., le potete anche servire soffogate in una bresa con dei tartufi. Per farle in questa maniera bisogna avere delle salciccie piatte a crepinette; prendete una cazzarola, fateci un letto di salciccie, e un letto di tartufi in fette, coprite con fette di lardo, poco pepe schiacciato, e due cucchiaj di vino bianco bollente; fate cuocere e soffogare con un picciolo fuoco di cenere calda sotto, e sopra. Quando sono cotte levate le fette di lardo, metteteci un poco di culì; fate bollire un momento, digrassate, e servite i tartufi sopra le salcic-

cie,

cie, con crostini di pane fritti intorno, e sugo di limone nella Salsa. Ma la migliore maniera di mangiare le salciccie è arrosto tramezzate con crostini di pane.

Lombetto di Majale Agro-dolce.

Antrè = Prendete un lombetto di majale, che sia tenero, e infrollito al suo punto; tagliategli le ossa della schiena; marinatelo con sale, pepe schiacciato, aceto, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, una cipolla in fette, fusti di petrosemolo, timo, basilico; dopo due ora di marinada, prendete una cazzarola ovata, metteteci un pezzo di butirro, fatelo squagliare; asciugate il lombetto dalla marinada, infarinatelo bene per tutto, spazzatelo, ponetelo nella cazzarola sopra il butirro, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra; quando ha preso un bel color d' oro da una parte voltatelo dall' altra, acciò lo prenda per tutto; poscia bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco bollente; allorchè sarà consumato, e che siasi formata una bella glassa nel fondo della cazzarola, ribagnate con brodo bianco; fate bollire dolcemente finchè sarà cotto, e ridotta a poca salsa. Allora prendete un' altra cazzarola giusta la grandezza del lombetto con più di mezza libbra di zucchero; ponete sopra il fuoco, quando principia a squagliarsi, e prendere un poco di color d' oro, bagnate con aceto a proporzione, fate bollire, aggiungeteci un pezzo di mostacciuolo di Napoli in polvere, digrassate il fondo del lombetto, passatelo al setaccio, mettetelo nella Salsa, fatela consumare, assaggiate se domina più l'aceto,

o il

o il zucchero, onde potete correggere coll' uno o l' altro, metteteci dentro il lombetto; fate ancora bollire dolcemente un quarto d' ora, che la Salsa sia sufficientemente legata, e servite con un pizzico di capperi interi. Alcuni vi pongono prugne, altri prugnoli, passerina, candito in dadini; ma tutto dipende dal gusto.

Lombetto di Majale alla Poevrada.

Antrè = Abbiate un lombetto di majale ben infrollito, e tenero, tagliategli le ossa della schiena, marinatelo come il precedente per lo spazio di trè ora, dopo infilatelo ad uno spiedino, e questo ad uno grande, fatelo cuocere arrosto, bagnatelo colla marinada che averete passato per il passabrodo, e posta nella leccarda. Quando sarà cotto panatelo di scrostatura di pane ben fina, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, o al Porchetto, che trovarete ambedue all'Articolo delle Salse, *pag.* 70. *Tom. I.*, o un Ragù di vostro genio.

Lombetto di Majale alli Spinaci.

Antrè = Prendete un bel lombetto, come il precedente, imbianchitelo un momento all'acqua bollente, passatelo alla fresca, mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di vino bianco bollente, altrettanto brodo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno stecco di cannella, un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di finocchio, due spicchi d'aglio, sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, ponetelo sopra un coperchio; glassategli con una bella glassa se l' avete la parte

su-

superiore, e servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, che trovarete nel *Tom. I. pag. 76.* Se non avete la glassa, cuocetelo, come quello Agro-dolce, ma senza salsa, e servitelo sopra li spinaci.

Lombetto di Majale alla Sorcruta.

Antrè = Marinate un lombetto come quello Agro-dolce; squagliate poscia un pezzo di butirro in una cazzarola ovata, metteteci dentro il lombetto bene asciugato dalla marinada, infarinato, e spazzato, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando averà preso un bel colore da per tutto, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino bianco bollente, fatelo consumare dolcemente, e che il lombetto giunga alla sua cottura, e resti ben glassato; servitelo scolato dal grasso, con sotto un Ragù di cavoli alla sorcruta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete mettere il fondo del lombetto nel Ragù ben digrassato, ciò gli darà maggior sapore; badate però al sale.

Lombetto di Majale al Culì di Rape.

Antrè = Marinate per due o trè ore un lombetto, come quello Agro-dolce, infilatelo ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatelo cuocere arrosto, e bagnatelo colla sua marinada, che averete passato nella leccarda. Quando sarà cotto, squagliate un poco di butirro, mescolateci un rosso d'uovo, ungeteci con un mazzetto di penne il lombetto, panatelo di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al culì di rape, che trovarete nel *Tom. I. pag. 91.*

Lombetto di Majale all' Italiana.

Antrè = Fate cuocere arrosto un bel lombetto; Quando sarà cotto spolverizzatelo di mostacciuolo di Napoli pesto, fategli prender un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa fatta in questa maniera. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, o olio, una fettina di prosciutto, scalogna trita, e cipolla in dadini, passate sul fuoco, aggiungeteci due cucchiaj di vino bianco, fatelo consumare. Stemperateci due alici fuori del fuoco, petrosemolo trito, un pizzico di farina, un poco di capperi intieri, uno spicchio d' aglio, poco sale, pepe schiacciato, bagnate con sugo di manzo, fate bollire dolcemente, digrassate, levate l' aglio, e prosciutto, e servite sotto il lombetto, con un buon filetto d' aceto.

Lombetto di Majale al Vert-Galant.

Antrè = Abbiate un lombetto tenero, e bene appropriato, infilategli nella parte superiore delle ramette di petrosemolo ben verdi, che le foglie restino al di fuori; quando sarà tutto pieno, infilatelo allo spiedo come quello al Culì di rape; fatelo cuocere arrosto, bagnandolo prima con strutto bollente, acciò il petrosemolo resti verde, e venga croccante. Allorchè sarà cotto, panate di mollica di pane la parte opposta al petrosemolo, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa Piccante, che troverete nel *Tom. I. pag. 87.*

Lombetto di Majale alla Perigord.

Antrè = Marinate un lombetto come quello alla Poevrada. Dopo trè ora di marinada, asciugatelo, lardatelo per lungo di lardelli di tartufi,

tufi, poscia conditelo di sale, pepe schiacciato, e infarinatelo per tutto, spazzatelo, e fatelo cuocere esattamente come quello Agro-dolce. Quando sarà cotto, prendete il fondo della salsa, digrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culì, un poco d'aceto consumato, fatelo consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitelo sotto il lombetto. Lo potete ancora servire con sotto una Salsa alli tartufi, che trovarete alla *pag.* 90. *Tom. I.*, aggiungendoci sempre il fondo della cottura del lombetto, ma che non sia salata.

Filetti Mignoni di Majale in diverse maniere. Orduvre = Si chiamano filetti mignoni, quelli che si trovano vicino il lombo del majale; questi bisogna levarli intieri, e si servono in diverse maniere. Per esempio tagliate, in fette, battute sottili, farsite, involtate, cotte allo spiedo, panate di mollica di pane fino, e servite con sotto una Salsa un poco piccante, in Bifstek come il filetto di manzo. Tagliati anche in fette, condite con olio, sale, pepe, e tutte sorte d'erbe fine, panate di mollica di pane, cotte sulla gratella, e servite con sotto un Sugo chiaro con qualche scalogna trita, e sugo di limone. In cassettine di carta come i filetti di lepre. Alle cipollette. In escaloppe ec. Bisogna peraltro avere attenzione, che la carne di majale in qualunque maniera si faccia cuocere, dev'essere sempre cotta bene; nello stesso modo, che si prattica in tutte le carni lattanti; essendo sì le une, che le altre cariche di umidità superflue, che le rendono pesanti sullo stomaco, e difficili a digerirsi.

Co-

Cotelette di Majale in Crepina.

Antrè = Quando le cotelette di majale saranno cotte come quelle di mongana alla Tedesca. Vedetele nel *Tom. I. pag. 196.*, fatele raffreddare. Abbiate una Salsa Roberta fredda, e ben densa, con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto, che trovarete nel *Tom. I. pag. 85.*, avvolgeteci tutto all' intorno le cotelette di majale, e involtatele con de' pezzi di rete di majale doppia, intingetele nell' uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattato, ponetele sopra un piatto, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele scolate dal grasso con sotto una Salsa al Porchetto, che trovarete nel *Tom. I. pag. 70.*

Cotelette di Majale in diverse maniere.

Orduvre = Prendete un Carrè di majale, che sia tenero, e infrollito al suo punto, tagliategli tutte le ossa della schiena, e poi tagliate d' ogni costa una coteletta, che siano tutte della stessa grossezza, e coll'osso corto, e un dito traverso scarnito di carne. Queste cotelette per non dovere replicare quasi le stesse cose si apprestano esattamente come quelle di castrato, o di mongana; ma non vengono mai piccate; la maniera la più generale di accomodarle sono le seguenti. Agro-dolce, che ne parlerò all'articolo del Cignale. In Papigliotta, e cotte sulla gratella. Marinate con olio, sale, pepe schiacciato, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, fusti di petrosemolo, fette di cipolla, poscia panate, cotte sulla gratella di bel colore, e servite con una Salsa chiara, e un buon sugo di limone, quattro scalogne trite, e pepe schiacciato.

to. O sopra a qualsivoglia Erba, come spinaci; indivia, lattuga, sorcruta, cipollette. Tramezzate con mazzetti d'Erba qualunque. Sopra ad ogni Salsa legata, Purè, Culì, ec. Se in luogo di marinarle con olio, volete marinarle con butirro, ciò dipenderà dal gusto. Cotte sulla gratella senza panarle, le potete servire come quelle panate, cioè a tutte le Salse di sopra descritte. Infarinate, e cotte alla Tedesca sono anche bonissime, e le potete servire con sotto qualunque salsa. Vedete cotelette di mongana alla Tedesca *Tom. I. pag. 196.* Infarinate e fritte sono ottime, e servite con sugo di limone, sale, pepe schiacciato, e petrosemolo fritto. Quando si fanno semplicemente arrosto sulla gratella si condiscono con sale, pepe, e finocchio secco.

Lingue furrè di Majale.

Queste si troveranno descritte all'Articolo de' Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Prosciutto all' Inglese.

Grosso Antrè = Tutto ciò che sarà prosciutto Rifreddo, come all' Aspick, al Naturale, in Marbrè, all'Adobbo, in Galantina, Glassato ec. Si troveranno descritti all'Articolo de' Rifreddi Tomo come sopra. Quì dunque non si parla, che dei prosciutti caldi, e che si servono per Antrè, cioè al primo servizio della mensa. Il prosciutto all'Inglese si appresta come segue. Prendete un prosciutto recentemente salato, grosso, e carnuto, fatelo anche dissalare, se lo giudicate a proposito; mentre si salano meno quelli, che si vogliono cuocere arrosto; e poi mediante la maniera indicata di mettere del zucchero detto Lisbona nella concia de' prosciutti, ciò

ciò li rende dolci, e di un sapore eccellente; appropriatelo bene, e marinatelo per lo spazio di dodici ora, con una bottiglia di vino di Sciampagna, o del Reno, o di Spagna, oppure due fogliette di vino nostro bianco ordinario, che non sia dolce, fatelo cuocere allo spiedo, e aspergetelo col vino suddetto. Quando sarà quasi cotto, levategli propriamente la cotena, ungetelo con butirro squagliato, mescolato con due rossi d' uova, e panatelo di mollica di pane grattato fino, mescolato con un poco di pepe schiacciato; fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una salsa in questa guisa. Prendete il fondo della leccarda, passatelo per il setaccio in una cazzarola, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Poevrada, o Salsa Piccante, o al Porchetto se l' avete, fatelo bollire, e consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitelo sotto il prosciutto. In Inghilterra mettono un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina nel fondo della leccarda ben digrassato, fanno stringere sopra il fuoco, e lo servono sotto il prosciutto. A tutti i prosciutti per servirli bisogna incartargli propriamente l' estremità dell' osso.

Prosciutto alla Poevrada.

Grosso Antré = Prendete un prosciutto come il precedente, fatelo rinvenire un poco nell' acqua se bisogna, rifilatelo bene; infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, levategli la pelle con attenzione; ungetelo come sopra, ma senza rosso d' uovo, panatelo con scrostatura di pane fina,

na, nella quale averete mescolato un poco di pepe schiacciato, e un poco di finocchio in polvere; fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 103. *Tom. I.*

Tutti i prosciutti cotti arrosto, e serviti con sotto diverse Salse, si cuociono quasi tutti nello stesso modo; mentre per vero dire non è che la Salsa la quale ne vorria il nome, ed il sapore. La maniera di panarli è la stessa, potendoli panare tutti con mollica di pane, o con scrostatura, ungerli con rosso d'uovo e butirro squagliato mescolato insieme, ovvero col solo grasso della leccarda, tutti si possono bagnare con un poco di vino senza esser marinati nel medesimo, e senza servirsene per la Salsa, potendoci ognuno servire quella, che più li piace. Quì appresso dirò tutte le Salse, che si convengono sì alli prosciutti cotti allo Spiedo, che alla Poele, alla Bresa ec.

Prosciutto alla Cakcina.

Grosso Antrè = Abbiate un bel prosciutto grosso, e carnuto, rifilatelo, ed appropriatelo all'intorno, involtatelo in una salvietta, legatela, mettetelo a cuocere in una braciera grande come il prosciutto, con brodo senza sale, un mazzetto di petrosemolo, con timo, basilico, cipollette, finocchio domestico, due cipolle con sei garofani, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio, sei scalogne, una carota, una panè, un pizzico di coriandoli, quando averà bollito un ora, aggiungeteci una bottiglia di vino bianco bollente, e mezza foglietta d'acqua vita pure bollente. Allorchè sarà cotto, avendo atten-

zione che non passi di cottura, mentre non si può dare un tempo determinato di cottura per i prosciutti, poichè a proporzione che sono grossi, o piccioli ne richiedono più o meno; nulladimeno quando il prosciutto è grosso, bisogna dargli sei, o sette ore almeno di cottura, e così regolarsi, allorchè sono più piccioli. Quando dunque sarà cotto tirate fuori la salvietta, scioglietela, scolate il prosciutto, mettetelo sopra un coperchio di cazzarola, scopritegli il grasso, levandogli la pelle; che vicino il manico, ossia l' osso la taglierete spizzata colle forbici. Abbiate una paletta di ferro rovente, mettete del zucchero sopra il grasso del prosciutto come se fosse una Crema brulè, e glassatelo colla paletta rovente appoggiandola sopra il zucchero, e servitelo d' un bel color d' oro, con sotto una Salsa alla Cakcina, che trovarete alla *pag. 96. Tom. I.*

Prosciutto al Vino di Spagna.

Grosso Antrè = Prendete un buon prosciutto, aggiustatelo, e rifilatelo bene, involtatelo in una salvietta, mettetelo a cuocere in una braciera giusta alla sua grandezza, con acqua quanto lo cuopri, un grosso mazzetto di petrosemolo, con timo, basilico, finocchio domestico, due cipolle con sei garofani, quattro spicchi d' aglio, un pizzico di coriandoli, allorchè sarà alla metà della cottura, aggiungeteci una bottiglia di vino di Spagna bollente, fate seguitare a cuocere dolcemente. Quando sarà cotto, tiratelo fuori dalla salvietta, ponetelo sopra un coperchio, levategli propriamente la cotena, panatelo di scrostatura di pane fina, fate-

fategli prendere un bel colore colla pala rovente senza toccarlo, e servitelo con sotto un Ragù alle cipollette, rilevato con un buon filetto d' aceto, e un' idea di mostarda. Troverete questo Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Prosciutto alla Bresa.

Grosso Antrè = Prendete un prosciutto salato di recente, e carnuto, rifilatelo, e appropriatelo bene all' intorno, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, passatelo alla fresca, legatelo, ponetelo in una braciera della grandezza del prosciutto, con qualche fetta di manzo sotto, e sopra, due cipolle con sei garofani, uno stecco di cannella, un mazzetto di petrosemolo, con timo, basilico, una rama di finocchio, due foglie di alloro, quattro scalogne, pepe sano, un pizzico di coriandoli, trè spicchi d' aglio, fette di carote, di panè; bagnate con brodo senza sale, e due fogliette di vino bianco bollente; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra sei, o sett' ore. Quando sarà cotto, tiratelelo fuori con diligenza, scioglietelo, scolatelo, ponetelo sopra un coperchio, levategli la pelle, tagliandola vicino il manico con le forbici, tagliategli anche qualche poco di grasso se fosse troppo; abbiate pronta una bella glassa di vitella, glassateci tutta la parte superiore del prosciutto, e servitelo con sotto una Salsa di vostro genio, come sarebbe di Spinaci, Indivia, Lattuga, Fagioletti fini, Cedrioli, Capperi, all' Acido, Poevrada, Roberta, al Porchetto, Piccante, Nivernoese; un Culì di Cipolle, di Carote, di Rape, di Fagiuoli bianchi, alla Cakcina

alla Petroff, alla Ropesce; ovvero al Ragù di cipollette, di cavoli in sorcruta, di radiche diverse, di rape, di carote, di fagiuoli al rosso; Guarnito di cavoli, di cipolle glassate, in Hoscepot, alla Spagnuola ec.

Lo potete anche cuocere con una buona Poele, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 18., ma senza sale, prosciutto, e limone. In vece però una bottiglia di vino bianco bollente, e finitelo, e servitelo come sopra.

Prosciutto Vecchio, e sua Cottura.

Grosso Antrè = I prosciutti vecchi che si comprono ordinariamente, rare volte fanno buona riuscita, o perchè sono troppo salati, o perchè poco, o perchè mal conservati, o perchè troppo grassi, o troppo magri; oppure perchè di animale vecchio; ciò nonostante basta a saperli sciegliere, fanno ottima riuscita, come molte volte mi è accaduto. Per l'età del majale questa neppure il Pizzicajolo può saperla, seppure non l'ha salati lui stesso; ma ordinariamente ne comprono delle partite, che alcune volte ancor essi fanno cattivi negozj, perchè non gli si conservano, ancorchè vi usino tutte le diligenze possibili. Bisogna dunque osservare nella compra di un prosciutto, che sia grosso, e carnuto dalla parte opposta alla cotena, che premendolo col dito ceda alquanto la carne, che sia di un buon odore, e ben sfumato, coll'osso, ossia manico corto, non molto grasso sotto la cotena, sincero intorno alla noce dell'osso, non sporco di cenere, o di terra, ma bensì di un colore oscuro di fumo, alquanto lucido, e colla cotena tenera, e sottile. Con queste qualità diffi-

cil-

cilmente un prosciutto farà cattiva riuscita. Questi mai si fanno cuocere arrosto, perchè sono troppo secchi, e salati. Per cuocerlo alla bresa, mettetelo in una marmitta due giorni prima di doverlo servire, con acqua vicino al fuoco, cambiategliela ogni sei ore, che non venga mai più calda, che al grado di tiepidezza; dopo ventiquattr' ore tiratelo fuori, rasciategli bene la cotena, e scarnitelo, e rifilatelo tutto all' intorno, levandogli ciò che può avere di cattivo, e questo lo replicarete per due volte, dopo quarantott' ore che sarà la mattina, che dovete servire il prosciutto, lo metterete a cuocere, in una braciera, dopo d' averlo imbianchito all' acqua bollente, e involto in una salvietta, con qualche fetta di manzo come il precedente, e lo finirete nello stesso modo, alla riserva che metterete un mazzetto di fieno nella bresa, unito a tutti gli altri condimenti di sopra descritti. Nel servirlo dopo avergli levato la cotena, lo potete glassare con glassa di vitella, ovvero con zucchero e paletta rovente, oppure ungerlo con butirro squagliato, mescolato con un rosso d' uovo, e panarlo, o di mollica di pane grattato, o di scrostatura, e fargli prendere colore colla pala rovente, ma senza toccarlo, ovvero ad un forno gagliardo, o finalmente panarlo semplicemente di scrostatura di pane, e fargli prendere colore nello stesso modo, e lo servirete con sotto quella Salsa piccante, che sarà più di vostro genio, e che si trova qui sopra descritto.

Frigandò di Majale.

Antrè = Prima di terminare il capitolo del majale non voglio mancare di dire, che delle Noci di majale si fanno delle Granadine, piccioli Fricandò ec., come anche quando il prosciutto è picciolo, e levato dalla concia, cioè di primo sale, si scuopre tutto il grasso sotto la cotena, si batte come un fricandò, si larda al di sotto di grossi lardelli dello stesso grasso tolto di sopra, conditi di pepe, erbe fine, e si picca di sopra di minuto lardo, si marina con vino bianco bollente, e pepe schiacciato, si fa cuocere arrosto di bel colore, e si serve con sotto una Salsa d'erba di vostro piacere. Le Granadine, o piccioli Fricandò si fanno imbianchire, e cuocere con metà vino bianco, e metà brodo, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, un poco di coriandoli, e anaci in una pezzuola, una testa di sellero, mezza foglia di alloro, qualche fetta di carota, di panè, due spicchi d'aglio, e si finiscono esattamente come tutti gli altri Fricandò, serviti con sotto una Salsa d'erba. Si possono detti Fricandò cuocere anche allo spiedo, marinati prima con olio, pepe, fette di cipolla, qualche filetto d'aglio, una foglia di alloro in pezzi, fette di limone senza scorza, fusti di petrosemolo, un poco di coriandoli, e finocchio in polvere, ovvero con aceto, come i lombetti di majale, e servirli con sotto una Salsa Piccante, o d'Erba, o un Ragù di vostra scelta.

CA-

CAPITOLO TERZO.

Della Polleria.

Descrizione della Polleria in Generale.

Questo articolo è molto lungo ; esso abbraccia il rimanente del presente Tomo, e buona parte del Tomo seguente. La Polleria è un' oggetto molto interessante per la Cucina, e richiede un' infinità di cognizioni molto necessarie a sapersi, non solo da un' ottimo Cuoco, ma eziandio da qualunque altra persona, la di cui occupazione sia quella di diriggere una casa ben regolata di qualche Gran Principe.

Il nome di Polleria preso letteralmente comprende il pollastrino, il pollastro, la pollanchetta novella, la pollanca, il piccione, il cappone, la capponessa, il tocchino, ossia gallinaccietto novello, la gallotta, ossia gallinaccietta, il gallinaccietto mezzano, ed il grosso gallinaccio.

Prima peraltro di principiare a descrivere diffusamente il modo di apprestare tutti questi differenti polli, sarà bene di osservare i diversi metodi, con i quali vengono ingrassati, uccisi, spennati, e dissossati.

Modo d'Ingrassare la Polleria, ed ogni altro Volatile.

Vario è il sistema, che si tiene in diverse Città d' Italia per ingrassare la Polleria; mentre ognuno ha i suoi metodi particolari, adottati dall' esperienza, che ne ha stabilita la pattica.

Mol-

Molti tengono per il migliore quello d'ingrassare la Polleria, ed altra sorte di Volatile, con un naturale, e sostanzioso alimento. Altri ne hanno affrettato l'ingrasso per via di macchina fatta espressamente per un tale oggetto.

Dunque in due modi differenti si possono ingrassare i Polli: uno è Francese, e l'altro è Italiano. Il metodo Francese è quello dela macchina, e non s'impara perfettamente che con l'esperienza, non ingrassa che la picciola Polleria; mentre per il gallinaccio, gallinaccietto, cappone, capponessa, oca, anitra ec. un tale metodo non è sufficiente ad ingrassare questi volatili, perchè difficilmente prendono cibo con la plomba. Quello Italiano è più facile, più sicuro, richiede meno fastidio, ed ingrassa perfettamente bene ogni sorta di Polleria; ma mediante un tempo più lungo, ed una spesa maggiore.

L'economia peraltro, e la facilità dell'ingrasso per via di macchina, è da preferirsi, secondo me, a qualunque altro metodo per ingrassar la picciola Polleria; mentre si può avere nel corso di quindici giorni circa degli ottimi polli ben grassi, e bianchi: ciò che non si ottiene dall'altra maniera naturalmente ingrassata.

Manca in Roma, Napoli, ed altre Città d'Italia il costume di ogni sorta d'ingrasso volatile, tanto di Polleria, come di Cacciagione. Sotanto in Firenze s'ingrassano gli Ortolani, e la picciola Polleria, in Livorno le Oche, e Anitre, in Venezia tutta la Polleria in generale, in Pa-

dov

dova i Capponi , in Bologna le Capponesse , in Palermo le Gallotte ec. ; come altre volte si pratticava in Roma d' ingrassare , non solo la Polleria , ma inoltre Starne , Fagiani , Pernici , Pavoni , Galline pratarole , e di Faraone, Uccelli minuti ec.

Quanto sia vantaggioso in un Pranzo servire della Polleria bianca come la neve , a qualunque punto di cottura ella sia, conserverà sempre la sua bianchezza , appagherà l' occhio la sua bellezza , e sarà di un gusto , e di un sapore eccellente . Che sarà in confronto di quella Polleria , che benchè in carne , non del tutto grassa , di cattivo sapore , nera , ributtante alla vista , e che richiede la medesima spesa per apprestarla . Di queste due qualità , io non domando qual sarà la migliore ?

Polleria Ingrassata colla Plomba .

Mescolate della farina d' orzo , alla quale averete levato la semmola , con latte caldo , affinchè sia tiepido quando dovrete governare i Polli , osservate che questo alimento non sia nè troppo denso , nè troppo sciolto , nè grumeloso , onde possa scorrere con facilità , versatelo dentro un' ordegno di latta fatto a guisa d' imbuto , lungo circa due palmi , e che abbia mezzo palmo di diametro , con un manico di ferro d' appendere in alto , come un secchietto , e da piedi un cannello di piombo , con una molle di ferro , che alzandosi , chiude , mediante un picciolo piombo il buco , ossia l' orifice del cannello per il quale passa il mangiare nella bocca del Pollo . Prendete colla mano sinistra il Pollo , apritegli il becco , introtro-

troduceteci il cannello della *Plomba*, che oltrepassi un pochino la trachea, sollevate alquanto colla mano destra la molle della *Plomba* sospesa in alto, e con quella mano che tenete il Pollo obbligato al cannello della *Plomba*, sentirete con il tatto delle dita quando il gozzo del volatile sarà pieno a sufficienza, chiudete allora subito il cannello calando la molle, e ponete il pollo nella gabbia già governato.

Si debbono stabilire le ore necessarie alla digestione de' Polli. Nell' Estate gli darete da mangiare tre volte il giorno, cioè la mattina appena giorno, dopo il mezzo giorno, e la sera al tramontare del Sole. Nell' Inverno solo due volte, cioè la mattina, e la sera. E' della più grande importanza di non caricare il Pollo di soverchio cibo, o di troppo poco. Se prendendo il Pollo nelle mani conoscete dalla ripienezza del gozzo, che non abbia ancora digerito, sospendete allora di darle da mangiare, e glie lo darete all' altro pasto. Questa avvertenza è molto necessaria, acciò i Polli non facciano indigestione, e con ciò in luogo d' ingrassare, smagrire.

A misura che sono giunti al loro punto d' ingrassamento, bisogna ucciderli, e ciò sarà dopo li quindici verso li venti giorni d'ingrasso, altrimenti retrocedono, e smagriscono.

Polleria Ingrassata Naturalmente.

Fate cuocere una quantità di riso e miglio con acqua, o latte, o metà dell' uno, e dell' altro, quando sarà ben cotto, uniteci una porzione di tritellino crudo, impastate o con acqua, o latte caldo; fate prima bere i Polli, e quin-

e quindi mettetegli da mangiare nelle picciole mangiatoje sospese e collocate all' intorno della gabbia; ciò che replicherete due, o tre volte il giorno, secondo il bisogno, e non gli fate mai mancare l' acqua da bere. A misura che sono bene ingrassati, il che accade alquanto più tardi, che col metodo della *Plomba*, si debbono uccidere. In questa maniera s' ingrassa tutta sorta di Polli in generale; benchè per gallinacci, gallinaccietti grossi, capponi, capponesse, oche, anitre ec. vi sono altri metodi particolari, come si dirà qui appresso.

Modo d' Ingrassare, Capponi, Capponesse, Gallotte, e Gallinaccietti.

Il metodo della *Plomba*, come si è accennato di sopra è ottimo per ingrassare la picciola Pollerìa, come pollastri, pollastrini, pollanchette, pollanche, tocchinetti ec., e sarebbe anche buono per la Polleria grossa, come per gallinacciette, capponi, caponesse ec.; tuttavolta che questi animali ricevessero il cibo in tale maniera. Ma siccome l'esperienza ha fatto conoscere, che volendoli ingrassare con la *Plomba*, il più delle volte non prendono il mangiare, ed invece d' ingrassare, dimagrire, onde è necessario altro metodo per ottenere l' intento.

Per ingrassare un cappone, che potrà servire di regola per la capponessa, gallotta, e gallinaccietto, si deve chiudere in una gabbia da polli fatta espressamente, come si dirà in appresso, ma bisogna prima spennargli un poco la testa e fra le gambe; indi porre la gabbia in un luogo alquanto oscuro, e fargli prendere un poco d'aria la mattina. Ciò

Ciò fatto prendete farina d' orzo, o di miglio, o di fromento, componetene una pasta mescolata con latte caldo, formatene tanti piccioli bocconi a guisa di grosse olive, che gli farete inghiottire trè volte il giorno. Non bisogna dargliene nel principio, che poche per volta, ed aumentare di giorno in giorno questo nutrimento, fino al numero di quindici, o venti, e talvolta più a tenore della grandezza dell' animale, facendone poca per volta acciò non inacedisca. Potete intingere questi bocconi di pasta nel latte, o nell' acqua prima di fargli inghiottire al cappone, od altro volatile. In dieciotto, o venti giorni sarà ingrassato perfettamente. Le capponesse, le gallotte, ed i gallinaccietti, s' ingrassano nella stessa maniera; ma si crede che rieschino molto migliori imboccandoli con gnocchetti di riso cotto con latte, e tiepidi; e per il rimanente seguire il metodo, come si dirà in appresso.

Si possono ancora questi Polli ingrassare senza imboccare, ma vi vuole molto tempo di più. Sotto il sistema d' imboccarli vi vogliono circa quaranta giorni; ciò che non si otterrebbe in due mesi mangiando da loro, dandogli in questo caso granturco sano cotto, mescolato con tritellino allungato con latte caldo, o acqua, ma il latte sarà sempre preferibile, e più atto all'ingrasso.

Regole Generali per l' Ingrasso della Polleria.

Tutta la Polleria, che si vuole ingrassare dev' essere posta nelle gabbie separatamente con paglia sotto, cioè in una li pollastri, in altra le pollastre, in altra le pollanchette, in al-

altra le pollanche. Li capponi, le capponesse, le gallotte (delle oche, e delle anitre se ne parlerà al loro articolo particolare), si debbono tenere nelle gabbie fatte a posta, con ognuna la sua casoletta separata, di grandezza diversa, capace a contenere il pollo in lunghezza, ma stretto, affinchè non si possa voltare, o girare.

Le gabbie debbono essere coperte di store, e collocate in sito ove vi sia pochissima luce, affinchè l'oscurità faccia dormire i Polli. Fategli prendere un poco d'aria soltanto la mattina di buon' ora; mai fategli mancare l'acqua da bere; e tenete colla massima pulizia le stanze dove sono situate le gabbie de' Polli. Alle gabbie si deve cambiare la paglia mattina, e sera prima di governare la Polleria, ovvero la mattina solamente.

Quando averete pollastri, pollanchette, pollanche, capponi, tocchini, gallinaccietti ec.; ponete questi polli in gabbie separate, dandogli il solito nutrimento di tritellino impastato con acqua tiepida. Allorchè averete di bisogno d'ingrassare alcuni di questi polli, col metodo della *Plomba*; principiate quindici, o venti giorni prima di volerne far uso per la cucina, ed ingrassateli nel modo di sopra indicato, ed a misura che ingrassano ve ne potete servire. Per gli altri ai quali il metodo della *Plomba* non conviene, principiate ad ingrassarli con gnocchetti, venti, o al più trenta giorni prima di volervene servire; e per quelli Polli, che volete ingrassare naturalmente potete incominciare due mesi prima, colla giusta prevenzione, che più presto

sto saranno al loro perfetto ingrassamento, più presto ne potete far' uso.

Finalmente non vi curate mai d' ingrassare la Polleria vecchia, perchè sarà spesa, e tempo perduto. Quanto ad ingrassare il gallinaccio, oltre il metodo già indicato d' imboccarlo come gli altri Polli, vi è ancora quello delle noci, che benchè sembri alquanto strano, pure l'esperienza ha fatto conoscere esse efficacissimo, come si dirà in appresso.

Modo di uccidere, e di spennare i Polli.

In due maniere differenti si uccidono i polli. La prima, e la più comune è quella di tagliargli la gola, e mai tirargli il collo, come d'alcuni viene pratticato, e subito ucciso dargli una botta in testa, ciò che si dice, gli distacca le penne; indi devesi subito spennare, avvertendo bene di rompergli la pelle, il che guasterebbe totalmente il Pollo; poscia col dito mignolo levargli gl' intestini dalla parte da basso, e lavarlo subito con acqua fresca stropicciandolo bene colle mani, e mentre è caldo aggiustarlo in guisa, che raffreddandosi prenda una bella forma. La seconda, che credo la migliore è la seguente. Tagliate con un picciolo coltello puntuto, e tagliente, le vene sotto le orecchie del Pollo, e subito nel medesimo sito immergete la punta del coltellino, e fatela giungere dentro il cervello e nucca dell' animale, il quale allora farà un picciolo grido, o fremito di morte; indi vedrete che si spiumerà con un soffio, e con la più grande facilità, in guisa che nel tempo che vi vuole a spennare una Pollanca morta, come all' ordi-

na-

nario, se ne spennano quattro o cinque, uccise in questa maniera. Per il rimanente gli si levano gli intestini, si lava, e si finisce come sopra.

I pollastri, i pollastrelli, e quelli detti dai Francesi alla Rena, che sono i più piccioli. I piccioni, i piccioncini, e quelli detti Innocenti; le anitrelle ec. si spennano, e si puliscono all'acqua calda. Per ciò fare subito che averete ucciso nella prima maniera l'animale mettetelo in una cazzarola con acqua tiepida; quando sarà sortito tutto il sangue cambiatela con altra pulita pure tiepida; indi ponete la cazzarola sopra il fuoco movendo sempre il piccione, o pollastro finchè venendo l'acqua più tiepida, vedrete che l'uccello si spenna, levatelo allora dall'acqua, nettatelo bene; poscia sventratelo, e aggiustatelo come credete. Le ale di gallinaccio, di gallinaccietto, di tocchino ec. si spennono nella stessa guisa, colla sola differenza, che non è necessario cambiargli l'acqua.

Modo di Dissossare i Folli.

Questi si dissossano tutti nello stesso modo; cioè o per la schiena, o per il gozzo. Per la prima tagliate la pelle lungo la schiena, scarnite la carne tutta all'intorno della carcassa, tagliate le ale, e le coscie alle loro giunture, e badate di non rompere la pelle. Quando averete finito, e che la carcassa sarà restata nuda, dissossate allora le coscie, e le ale scarnendo sempre intorno all'osso. Tale operazione si rende facilissima, ed è la medesima in tutti gli animali a penne, dal più grasso gal-

gallinaccio, all' uccello più picciolo. La seconda allorchè averete levato il gozzo, e tagliato il collo, rivoltate la pelle sopra l'animale, e dissossatelo nella stessa guisa. Così vi resta tutto intero, benchè dissossato, dove che nella prima maniera resta tagliata la pelle lungo la parte della schiena. Nulladimeno ambedue queste operazioni sono necessarie secondo i diversi bisogni, e maniere colle quali vengono apprestati.

Del Gallinaccio, Gallinaccietto, e Tocchino.

Cognizioni del Gallinaccio, e Modo d' Ingrassarlo.

Devesi osservare nella compra di un grosso gallinaccio, che non sia vecchio; imperocchè allora è duro, coriaceo, e di poco buon sapore. Per conoscerlo osservate che deve avere le zampe d' un bigio oscuro, e unite; oppure premete col dito il grosso dell' ala vicino al petto, che se il dito cede alcun poco, sarà segno, che l' animale è giovane, ovvero osservate, che la punta del petto non sia inossata, ma bensì tenera, e flessibile; alcuni sfuggano i gallinacci soverchiamente grossi per timore che siano vecchj e duri, benchè io ne abbia comperati grossissimi, che mi sono riusciti teneri, e delicati. Bisogna dunque scegliere il gallinaccio giovane, e più grosso che sia possibile.

In Francia benchè si servono dei gallinacci vecchi per mettere in Adobbo, in Pasticcio rifreddo, Allesso, e ne levino anche petti, coscie

sce ec., pure fuori di necessità si debbono preferire i giovani, tanto per la tenerezza della carne, che per il buon gusto, e delicatezza nel mangiarla.

Il gallinaccio grosso difficilmente si disfà in pezzi, per averne dei petti, coscie ec. imperocchè per questo effetto si adoperano le gallinacciette, o gallinaccietti mezzani, essendo questi assai più teneri, e delicati. Il gallinaccio pertanto si serve intiero per un *Grosso Antrè*, o per un *Rilievo di fiancata*, ovvero dissossato per un *Rifreddo* da servirsi nel secondo servizio. Esso è di un grande ornamento sopra una mensa; ed è anche molto stimato allorchè viene ingrassato, e ripieno di tartufi, o marroni.

Per ingrassare un gallinaccio non vi vuole che una regola esatta, ed un poco di pazienza per lo spazio di due mesi. Prendete un gallinaccio giovane, più grosso che sarà possibile, due mesi precisi prima che lo vogliate mangiare; fate provvisione di noci, che principiarete a dargliene una la prima mattina, la seconda due, la terza tre, la quarta quattro, e così di mano in mano fino a trenta, aggiungendone ogni giorno una; esso le digerisce a meraviglia; non gli fate mai mancare da bere; per ingojargli le noci; prendete il gallinaccio tra le gambe, apritegli la bocca, e a una per volta mandategliela giù, averete la precozione fino al settimo, o ottavo giorno di tenergli pronto del tritello, o farina d' orzo impastate con acqua calda, o brodo, o latte, e qualche acino di grano d' India se ne volesse, e così quando sarete verso la fine, mentre giunto che sarete al trentesimo

giorno, e che dato gli averete trenta noci, bisogna allora retrocedere, cioè ogni giorno diminuirne una, fintantochè alla fina di sessanta giorni gli darete una sola noce, come avete praticato il primo giorno, ed il giorno susseguente l' ucciderete, e lo farete infrollire almeno due giorni. Questi gallinacci ordinariamente s' ingrassano per mangiarli il Carnevale. Non si dà sapore più esquisito di un gallinaccio ingrassato in questa maniera; ma nello stesso tempo non si può negare, che richiede molta fatica, precisione, e pazienza.

Gallinaccio in Papigliotta.

Grosso Antrè = Prendete un gallinaccio bianco, tenero, e frollo al suo punto, fiambatelo leggermente sopra un fornello ardente, sventratelo, farsitelo col suo fegato trito mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, lardo rapato, un pezzetto di butirro, sale, pepe schiacciato, *Trussatelo* bene (termine di cucina che significa appropriare, aggiustare bene un pollo, sia per cuocere allesso, arrosto, o in altra maniera.) colle zampe rivoltate sopra le coscie, ovvero dissossate, e rivoltate sotto l' estremità dell' osso della coscia, infilatelo ad uno spiedo picciolo, posatelo sopra sei fogli di carta reale, slargata in guisa che si possa avvolgere facilmente, ponetegli sul petto tre fette di limone senza scorza, copritelo tutto di fette, di lardo, due di prosciutto, una cipolla in fette, due spicchi d' aglio, mezza foglia di alloro, quattro scalogne in fette, tre garofani, fusti di petrosemolo, sei foglie di dragoncello, un po-

poco di basilico , sale , pepe schiacciato , un poco di butirro , e d' olio fino ; avvolgetelo bene colla carta , legatelo collo spago a diverse incrocicchiature , e nelle estremità ; ungete al di fuori la carta d' olio ; legate lo spiedo ad uno grande , fatelo cuocere ad un fuoco moderato , bagnandolo spesso col grasso della leccarda . Quando sarà cotto , scartatelo , che sia bianchissimo , e servitelo con sotto quella Salsa che più sarà di vostro genio ; ordinariamente deve essere una Salsa chiara . Se lo volete far cuocere al forno ; in questo caso incartatelo a guisa di una Papigliotta riquadrata , e fatelo cuocere ad un forno temperato sopra una tortiera , col petto al di sopra . Lo potete servire anche con un Ragù di prugnoli , di cipollette, di cedrioletti , di tartufi , di piselli , di selleri di gobbi , di carote , o a un Culì di gamberi , o alla Rena ec. , ma siccome la vera stagione dei gallinacci , è nell'Inverno , così un Ragù di tartufi sarà sempre più gradito , che qualunque altro .

Gallinaccio alli Tartufi .

Grosso Antrè = Abbiate un gallinaccio ucciso di recente , fiambatelo , sventratelo , e pulitelo bene . Prendete una libbra e mezza , o due di tartufi freschi , di una mezzana grossezza , capateli , lavateli , e asciugateli ; conditeli con lardo rapato , sale , e pepe schiacciato , riempiteci il gallinaccio , cucitelo , e trussatelo propriamente ; avvolgetelo di carta , e lasciatelo così per due giorni acciò la carne prenda l'odore , ed il sapore dei tartufi ; poscia infilatelo ad uno spiedino , copritelo tutto di

fette di lardo, come il precedente, conditelo nella stessa guisa, avvolgetelo colla carta sudetta, e fatelo cuocere allo spiedo come l'altro. Quando sarà cotto scartatelo, e servitelo ben bianco con sotto una buona Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che trovarete il modo di farla alla *pag. 65 Tom. I.*

Gallinaccio alli Marroni.

Grosso Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco otto picciole salciccie con un pezzo di butirro, aggiungeteci scalogna, cipolletta, petrosemolo, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, venti marroni cotti arrosto e mondati dalla prima, e seconda pelle; passate ancora un momento sopra il fuoco; tirate indietro, e lasciate raffreddare. Abbiate un bel gallinaccio, fiambatelo, e sventratelo, tritate il fegato, conditelo con petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, un poco di butirro, mescala colle salciccie, e marroni, riempiteci il gallinaccio, cucitelo, infilatelo allo spiedo, copritelo tutto di fette di lardo, e li medesimi condimenti come il primo, avvolgetelo di carta, legatelo bene, e fatelo cuocere allo spiedo, come il precedente. Quando sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto una Salsa all' Italiana rossa con sugo di limone, che trovarete alla *pag. 65. Tom. I.*

Gallinaccio alle Salciccie.

Grosso Antrè = Tritate una dozzina di marroni arrostiti, pestateli nel mortajo con un pezzo di butirro, petrosemolo, e scalogna trita, po-

poco sale, pepe schiacciato, tritate anche il fegato del gallinaccio, mescolatelo ai marroni; e legate con trè rossi d' uova crude; prendete otto o dieci picciole salciccie, passatele sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro fino alla metà della cottura, mettete la farsa dei marroni nel corpo di un gallinaccio ben fiambato, e pulito, unito alle salciccie, cucitelo, copritelo di fette di lardo, i condimenti soliti, avvolgetelo di carta, e fatelo cuocere allo spiedo come l' altro. Allorchè sarà cotto scartatelo, che sia ben bianco, e servitelo con sotto un Ragù di marroni, che trovarete la maniera di farlo all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, o un buon Culì di prosciutto, che trovarete nel *Tom. I. pag. 7.*

Gallinaccio all' Italiana.

Grosso Antrè = Quando averete appropriato un bel gallinaccio come il precedente, riempitelo di un Ragù di maccaroni, o lasagne, che trovarete all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, fatelo cuocere allo spiedo, involto di fette di lardo, fettine di prosciutto, carta unta di butirro, o di strutto, e sale. Allorchè sarà cotto, scolatelo, e servitelo con sotto una Salsa alla Spagnuola, o un Culì di prosciutto. Vedete queste Salse nel *Tom. I. pag. 7.* e *62.*, oppure un semplice Culì, o niente.

Gallinaccio alla Mazzarina.

Grosso Antrè = Prendete un buon gallinaccio, fiambatelo, sventratelo, e levategli la forcinella del petto, riempitelo d' un Ragù crudo d' animelle, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo colle zampe ripiegate

gate sulle coscie, ponetelo in una braciera con qualche fetta di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con trè garofani, una carota, una testa di sellero, due spicchi d'aglio, sale, pepe sano; bagnate con mezza foglietta di vino bianco bollente, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto d'una Salsa, avendo attenzione al sale, metteteci un poco di scalogna trita, sugo di limone, e servitela sopra il gallinaccio, scucito, e bene asciugato dal grasso.

Gallinaccio alla Servante.

Grosso Antrè = Capate ed imbianchite all'acqua bollente una dozzina di cipollette d'inverno, ponetele a cuocere con un poco di brodo, mezza libbra di ventresca tagliata in fette assai sottili, un mazzetto d'erbe diverse, pepe schiacciato, niente sale. Quando saranno cotte, scolatele, uniteci il fegato del gallinaccio imbianchito, tagliato in dadini, e passato sopra il fuoco con un poco di butirro, riempiteci il gallinaccio, cucitelo, e copritelo di fette di lardo colli medesimi condimenti che quello in Papigliotta, avvolgetelo di carta, fatelo cuocere allo spiedo, e servitelo con sopra una Salsa fatta in questa guisa. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, scalogna, e prugnoli triti; passate sul fuoco, bagnate con un poco di brodo colorito, altrettanto culì, fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, passate al setaccio, e servite con un cucchiarino di

mo-

mostarda, pepe schiacciato, poco sale, e sugo di limone, o un filetto d'aceto.

Gallinaccio alla Poele.

Grosso Antrè = Abbiate un gallinaccio giovane, tenero, e grasso, fiambatelo, levategli l'osso del petto, e sventratelo dalla parte di sopra, riempitelo d'un Ragù crudo come quello alla Mazzarina, e trussatelo nello stesso modo; mettetelo in una cazzarola con trè fette di limone senza scorza sul petto, e fette di lardo sotto e sopra; bagnate con una buona Poele, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 18., copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo con quella Salsa, o Ragù che sarà più di vostro genio.

Tutto ciò che cuocesi alla Poele, sia Mongana, Pollo, Selvaggiume, Erba qualunque ec., come si potrà osservare nel corso di quest'Opera, devesi coprire di fette di lardo sotto, e sopra, e quindi bagnare colla Poele (Bresa soltanto pratticata nelle buone Cucine). Alcuni Cuochi superficiali, che credono con prodigare i condimenti di rendere le vivande più esquisite, suppongono che debbasi aggiungere alla Poele dei dadini di lardo, i quali non solo sono inutilissimi, e contro le regole della Professione, ma inoltre rendono la bresa soverchiamente grassa, di maggior spesa, e nociva alla salute.

Gallinaccio alla Minime.

Grosso Antrè = Fiambate, sventrate, e appianate il petto ad un gallinaccio grosso, grasso, giovane, e frollo quanto basti; dissossategli le zampe, e rivoltategliele sotto l'estremità dell'os-

so

so della coscia; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro, o lardo rapato, petrosemolo, scalogne, cipollette, una punta d'aglio, funghi, o prugnoli, il tutto trito fino; fatelo alquanto rinvenire sul fuoco, aggiungendovi il sugo di mezzo limone, ciò lo renderà molto bianco. Prendete una braciera giusta la grandezza del gallinaccio, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, due, o tre fette di prosciutto sottili, posateci sopra il gallinaccio col petto al di sopra, versateci tutto il condimento dell'erbe fine, copritelo di fette di lardo, sale, e pepe schiacciato, un foglio di carta. Fatelo sudare una mezz' ora sopra un fuoco leggiero; aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo buono; fatelo finire di cuocere dolcemente, poscia prendete il fondo della Salsa, digrassatela, passatela al setaccio, metteteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra il gallinaccio con sugo di limone.

Gallinaccio al Sultano.

Grosso Antrè = Prendete un bel gallinaccio, fiambatelo, sventratelo, e spilluccatelo propriamente. Abbiate una libbra e mezza di animelle di capretto, o di abbacchio imbianchite all' acqua bollente, e ben asciugate, mescolatele con mezza libbra di tartufi tagliati in fette, il fegato del gallinaccio imbianchito, e tagliato in dadini, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta di aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, butirro squagliato; riempite il gallinaccio con

que-

questo Ragù, trussatelo bene, colle zampe dissossate e ripiegate come alla Minime ; fatelo cuocere allo spiedo, esattamente come quello in Papigliotta, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, e sugo di limone . Se in luogo di cuocerlo allo spiedo, o al forno, mentre la Papigliotta si cuoce nell' una, e nell' altra maniera, lo volete cuocere in una braciera, ciò farete come siegue. Passate il gallinaccio sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e sugo di limone ; poscia abbiate una braciera della grandezza del gallinaccio, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, due o tre fette di lardo, posateci il gallinaccio col petto al di sopra, una cipolla con tre garofani, quattro scalogne, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una carota, due spicchi d' aglio, poco sale, pepe sano, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta ; fate sudare un' ora con poco fuoco sotto e sopra, poscia aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo bianco, incollate con carta, e farina il coperchio della braciera acciò non svapori, e fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto scolatelo dal grasso, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, o un buon Ragù melè, ovvero di tartufi ; oppure passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di culì per legarla, e petrosemolo trito imbianchito, o un pezzetto di butirro maneggiato nella farina, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sopra il gallinaccio .

Gal-

Gallinaccio alla Favorita.

Grosso Antrè = Abbiate un buon gallinaccio grosso, grasso, e tenero; fiambatelo, e spilluccatelo, tagliategli la pelle nel mezzo della schiena per dissossarlo totalmente alla riserva delle ale. Prendete due libbre di animelle di abbacchio, o di capretto, imbianchitele all' acqua bollente, asciugatele, tagliatele in quattro parti, o in due, mescolatele con mezza libbra di tartufi freschi tagliati in fette, un' oncia di prugnoli secchi ben ammollati, e capati propriamente, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, butirro squagliato, e il sugo di mezzo limone; riempite il gallinaccio con questo Ragù, cucitelo con dargli la sua primiera forma; passatelo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e spremeteci mezzo limone, infilategli le due zampe, che tagliarete corte nel sito delle coscie; e fatelo cuocere esattamente in una braciera come il precedente. Quando sarà cotto scolatelo dal grasso, scucitelo, e servitelo con sotto quella Salsa, o Ragù che credete a proposito,

Ale alla Contessa.

Antrè = Sbollentate dodici belle ale di gallinaccietta quanto per spennarle, fiambatele leggermente sopra un fornello ardente, dissossatele per metà dalla parte del grosso fino alla giuntura, farsitele di una farsa di Chenef ben fatta, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, non tanto piene, cucitele, passatele un momento in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e su-

sugo di limone; poscia una per volta raschiatele col coltello, e a mano a mano copritele di fette di lardo: piccategli di minuto lardo la parte superiore, aggiustatele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, qualche dadino di vitella imbianchita, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo ma buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, ponete le ale sopra un coperchio, scucitele, glassatele con un mazzetto di penne pulite, ed il resto della glassa la potete mettere nella Salsa d' erba che volete servirci sotto.

Ale alla Sen-Clù.

Antrè = Queste si fanno esattamente come le precedenti, alla sola riserva, che in luogo di farsirle con una farsa di Chenef, si riempieno con un Salpiccone crudo di Animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e le servirete con sotto una Salsa all' Italiana verde, che trovarete alla *pag. 79. Tom. I.*, o altro Culì colorito.

Ale alla Pulette Tedesca.

Antrè = Fiambate leggermente dodici ale di tocchino, o di gallinaccietta, imbianchitele all'acqua bollente, passatele alla fresca, appropriatele bene, e guardatevi di tagliargli le punte, come alcuni sogliono pratticare, asciugatele, mettetele in una cazzarola, con un pezzo di bu-

tir-

tirro , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , poco sale ; passatele sopra il fuoco , aggiungeteci un buon pizzico di farina , bagnatele con brodo generale . Fatele bollire dolcemente ; quando saranno cotte , digrassatele , levate il prosciutto , e mazzetto , legatele con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco della detta Salsa fatta raffreddare , petrosemolo trito imbianchito , e sugo di limone .

Ale in Fricassè alla Pulette .

Antrè = Dissossate delle ale di gallinaccietta , o di tocchino , imbianchitele all' acqua bollente , passatele alla fresca , asciugatele ; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , una fetta di prosciutto , un pugno di prugnoli freschi se si trovano ben puliti ; un mazzetto d' erbe diverse , poco sale , passatele sopra il fuoco , metteteci un buon pizzico di farina , bagnatele con brodo bueno ; fatele bollire a picciolo fuoco , e consumare a poca Salsa , digrassatele , levate il prosciutto , il mazzetto , legatele con una liason di tre rossi d'uova stemperata con fiore di latte , e servitele con un buon sugo di limone . Tanto questa Fricassè , come l' altra ; e tutte quelle che verranno in seguito se le cambiate di cazzarola allorchè saranno cotte , e ci passate la Salsa col setaccio non sarà che bene , e secondo le regole dell' arte . I prugnoli però , o altre guarnizioni si debbono servire colla Fricassè .

Ale alla Marié .

Antrè = Fiambate leggermente dodici ale di gallinaccietta , dissossatele ; maneggiate un poco di lardo rapato con petrosemolo , scalogna , prugno-

gnoli , cipolletta , un' idea di basilico , una punta d' aglio il tutto trito , riempiteci le ale , cucitele . Prendete una cazzarola , metteteci tre fette di vitella nel fondo , aggiustateci sopra le ale , sei salciccie grosse e corte , tre oncie di ventresca tagliata in fette sottili , una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente , un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, pepe schiacciato , copritele con fette di lardo , ed un foglio di carta ; fatele sudare un quarto d' ora con poco fuoco sotto , e sopra , o cenere calda ; poscia bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , altrettanto brodo buono , fatele finire di cuocere dolcemente . Quando saranno cotte , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiustate le ale nel piatto che dovete servire , tramezzatele colle salciccie levata la pelle , le cipollette , e la ventresca intorno , qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco, e servitele con questa Salsa . Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro con un poco di scalogna trita , aggiungeteci un pizzico di farina , bagnate col fondo della cottura , fate bollire dolcemente , digrassate , e servite sopra le ale , e guarnizione , con sugo di limone, e un poco di cerfoglio trito imbianchito .

Ale in Surprise .

Orduvre = Fate cuocere dodici ale di tocchino con qualche fetta di lardo , e prosciutto , un mazzetto d'erbe diverse , sale, pepe schiacciato , e un poco di brodo . Quando saranno cotte , aggiungeteci un poco di brodo nel fondo della cottura , passatela al setaccio , digrassatela ,

tela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci le ale, fatele raffreddare, avvolgetele con un poco di farsa di Chenef, doratele, panatele di mollica di pane ben fina, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Ale al Basilico.

Orduvre = Vedete piccioni al basilico, mentre si apprestano nella stessa guisa.

Ale alla Mariniere.

Orduvre = Abbiate dodici, o sedici ale di tocchino che siano tenere, e frolle al suo punto, fiambatele, e appropriatele bene. Fate una marinada come siegue; mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, due, o tre cucchiaj di aceto, mezzo bicchiere di brodo, sale, pepe schiacciato, due spicchi di aglio, due garofani, tre scalogne, una cipolla in fette, fette di carota, e panè; una foglia d' alloro in pezzi, basilico, fusti di petrosemolo; fate intiepidire questa marinada sul fuoco; metteteci a marinare le ale per quattro, o cinque ore, poscia asciugatele, intingetele nel bianco d' uovo sbattuto, infarinatele, fatele friggere nello strutto di bel color d' oro, e servitele, con petrosemolo fritto intorno.

Ale alla Persigliade.

Antré = Fiambate dodici ale di tocchino bianche, e tenere, dissossatele, farsitele di un picciolo Salpiccone crudo e ben fatto, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone acciò restino bianche, piccatele di fusti di petrosemolo; met-

mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, poco brodo ma buono, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, e non colorita, dateci il lustro al petrosemolo, e servite le ale scucite, con sotto una Salsa alla Rena, che trovarete nel *Tom. I. pag. 95.*

Ale alla Perigord.

Autrè = Prendete dodici ale di gallinaccietto, fiambatele leggermente, dissossatele, e riempitele con un poco di farsa di Chenef, cucitele, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sugo di limone, e pulitele come il solito; poscia piccatele di tartufi imbianchiti all' acqua bollente, mettetele in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare come l' altro per dare un lustro alli tartufi, e servitele con sotto una Salsa all' Italiana verde, che trovarete nel *Tom. I. pag. 79.*

Ale alla Lombarda.

Antrè = Fiambate, e appropriate bene dodici ale di tocchino, imbianchitele un momento all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con due dozzine di cipollette imbianchite all' acqua bollente, un pezzo di prosciutto, fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d' erbe, poco sale, pepe schiacciato, brodo buono, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotte, prendete il piatto che dovete servire, ponetevi nel fondo una porzione di una picciola Salsa fatta con un poco di culì mescolato con due rossi d' uova crudi, un pezzo di butirro, un' idea di basilico in polvere, e un poco di pepe schiacciato, fatela soltanto scaldare, acciò si squagli il butirro; metteteci sopra del parmigiano grattato, aggiustateci le ale colle cipollette, aspergete per tutto col restante della Salsa, spolverizzate di parmigiano grattato mescolato con un poco di mollica di pane; fate prendere un leggiero color d' oro al forno, scolate poscia qualche poco di grasso se vi fosse, e servite con un' idea di Brodo chiaro.

Ale all' Erbe fine.

Orduvre = Prendete una dozzina di ale di gallinaccietto, fiambatele, e appropriatele bene, imbianchitele un momento all'acqua bollente, raschiatele col coltello acciò restino bianche, passatele un' istante in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, un' idea di basilico, pruguoli, o tartufi secondo la stagione, tre foglie di dragoncello, una punta d'aglio, il tutto tri-

trito fino, sale, pepe schciacciato; abbiate un' altra cazzarola con qualche fetta di vitella, e una fetta di prosciutto nel fondo; aggiustateci sopra le ale col loro condimento, copritele di fette di lardo, e un foglio di carta; fatele sudare con poco fuoco sotto, e sopra, o cenere calda, aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; fatelo consumare di nuovo; bagnate con Culì, fate finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto; digrassate, levate la vitella, e prosciutto, e servite sopra le ale con sugo di limone.

Ale alla Plusce-Verte.

Orduvre = Fiambate, e dissossate una dozzina di ale di tocchino, imbianchitele all' acqua bollente, e pulitele bene. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra le ale con qualche fetta di carota, di panè, uno spicchio d' aglio, mezza cipolla in fette, otto o dieci prugnoli se si trovano, o funghi, un mazzetto d' erbe diverse, un poco d' olio fino, sale, pepe schiacciato, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare un quarto d' ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnate con brodo, e fate finire di cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, passate il fondo della Salsa, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, una buona quantità di petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollen-

te, e ben spremuto. Fate stringere sopra il fuoco; aggiustate le ale sopra il piatto, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Ale alli Piselli fini.

Antrè = Queste si troveranno all'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Ale alla Senteminult.

Orduvre = Mettete in una marmitta un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fusti di petrosemolo, una cipolletta, uno spicchio d'aglio, due garofani, mezza foglia di alloro, un poco di basilico, mezza cipolla in fette, dodici coriandoli, fette di carote, e panè, sale, pepe schiacciato; bagnate metà latte, e metà brodo bianco, o tutto latte, movete sopra il fuoco con un cucchiajo di legno fintanto che bolle; metteteci dodici ale di gallinaccietto dissossate, e imbianchite un momento all'acqua bollente; fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, scolatele, mettetele sopra un piatto, conditele con un poco di grasso della Senteminult, poco sale, e pepe schiacciato; allorchè saranno quasi fredde, mescolate un rosso d'uovo nel grasso, ungeteci bene le ale, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, con un fuoco temperato, e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio con sugo di limone. Se non le volete far cuocere in una Senteminult, fatele cuocere come vi pare, ed anche nella marmitta dell'allesso; poi conditele con butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, mescolate un rosso d'uovo nel butirro, ungeteci le ale, panatele, fatele cuocere, e servitele come le pre-

precedenti. In questa guisa si nominano Ale alla Melfì.

Le ale alla Senteminult si possono dissossare, ed anche farsire, o con una farsa di Chenef, o con un Salpiccone minuto, e ben fatto; ovvero senza essere dissossate, ma bensì nel loro stato naturale, e servite con sotto una Salsa alla scalogna, e sugo di limone, che trovarete nel *Tomo I. pag.* 91.

Ale al Forno alla Senteminult.

Orduvre = Quando le ale saranno cotte in qualunque maniera sia, dissossate, o nò, farsite, o senza farsa, mettetele sopra un piatto con sotto qualche fetta di lardo già cotta, stendete sopra ad ogni ala una Salsa alla Senteminult, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 20., spolverizzatele di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d' oro al forno ben caldo, e servitele con sotto una Salsa chiara con sugo di limone, ovvero un Sugo di manzo, con quattro scalogne trite, pepe schiacciato, sale, e sugo di limone.

Ale alla Majanse.

Antrè = Fate sudare un bel pezzo di prosciutto in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, quanto divenga un poco sodo, poscia tagliatelo per lungo, e mai per trovarlo, mentre in tal guisa si strapperebbe, fatene dei lardelli per piccarci dodici belle ale di gallinaccietto, che prima dissossarete, e riempirete di un picciolo Salpiccone di animelle ben fatto, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, e mettetele a cuocere in una cazzarola, con brodo buono, un mazzetto d' erbe diverse,

mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, niente sale, poco pepe, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, fate consumare un poco di brodo senza sale, per dare il lustro al prosciutto, e servitele con sotto una Salsa a. butirro di gamberi, che trovarete nel *Tom. I pag.* 78.

Ale al Naturale.

Antrè = Fiambate, e dissossate una dozzina di ale di gallinaccietto, farsitele di una buona farsa di Chenef, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, raschiatele bene col coltello; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, brodo buono, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della cottura, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo bollire a fuoco allegro, e consumare al punto di una bella glassa, sciogliete, scolate, ed asciugate bene le ale, glassategli la parte superiore, e servitele con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio, ovvero un Sugo chiaro, con sugo di limone.

Ale alli Gamberi.

Antrè = Legate otto gamberi vivi con un poco di filo, che siano tutti eguali. Prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una di prosciutto, aggiustateci otto belle ale di gallinaccietto dissossate, e ripiene di

un

un Salpiccone crudo di animelle, code di gamberi, e tartufi, che trovarete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, aggiustateci anche li otto gamberi vivi, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe schiacciato, coprite di fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare un quarto d'ora con picciolo fuoco sotto, e sopra; aggiungeteci poscia un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; fatelo consumare; bagnate con brodo bianco buono, fate finire di cuocere dolcemente. Quando saranno cotte, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le ale, e servitele con i gamberi mondati, e sotto una Salsa al culì di gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8.

Ale alla Spagnuola.

Orduvre = Prendete sei ale di gallinaccietto, fiambatele, e appropriatele bene, prendete anche sei piedi di lattuga, sei belle animelle di cuore di capretto, e sei cipollette; imbianchite le lattughe, e cipollette all' acqua bollette, legate le lattughe in mazzetti, mettetele a cuocere colle cipollette, con buon brodo, un pezzo di prosciutto, due fette di lardo, una fetta di vitella, sale, una cipolletta con due garofani, due fette di carota. Le ale, e le animelle imbianchitele all' acqua bollente, cuocetele a parte; cioè le animelle alla Singarà. Vedete *Tom. I. pag.* 177., e le ale al naturale *pag.* 138. Quando sarà il momento di servire, aggiustate le ale sopra il piatto, che siano glassate, tramezzatele colle lattughe bene asciugate dal grasso, le cipollette, e animelle, ma senza il prosciutto sopra; versateci una buona Salsa alla Spagnuola, e servite.

Ale alla Perla.

Orduvre = Dissossate le ale, fatele cuocere in una bresa leggiera; quando saranno fredde, intingetele in una pastella di frittura, friggetele nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Ale alla Servante.

Orduvre = Prendete una dozzina di ale di tocchino, o di gallinaccietta, fiambatele, e appropriatele bene, imbianchitele un momento all' acqua bollente, passatele alla fresca, mettetele in una cazzaruola con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito; passatele sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele con brodo, e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale, pepe schiacciato, fatele cuocere dolcemente, e consumare a poca salsa; quando sarete nel momento di servire, digrassatele, legatele con una liason di tre rossi d' uova stemperata con due cucchiaj di brodo, sugo di limone, o di agresto, ed un alice passata per setaccio.

Ale in diverse maniere.

Orduvre = Le ale di gallinaccio, di gallinaccietto, e di tocchino si possano servire dissossate, e ripiene con farsa di Chenef, o con qualunque Salpiccone minuto, e ben fatto. Piccate, e glassate, con qualsivoglia Salsa d' erba, Guarnizione d' ogni specie, Salse chiare, Salse legate, alla Massedoene come i tenerumi di mongana; vedeteli nel *Tom. I. pag.* 188. A qualunque Ragù ec. Al Naturale senza essere piccate; quando

do sono cotte in una bresa, con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe, e brodo, le potete servire con quella Salsa, o Ragù, che più sarà di vostro genio. Se la Salsa, o il Ragù, che volete servire non hanno sufficiente sostanza, aggiungeteci il fondo della Salsa delle ale ben digrassato, passato al setaccio, e consumato al suo punto; ma bisogna avere attenzione al sale, onde metterne molto poco nella cottura delle ale. Se le volete servire panate, in questo caso le potete dissossare, e farsire di ciò, che vi aggrada, ovvero panarle al naturale senza dissossarle. Le ale sono una vivanda ottima in qualunque maniera vengono preparate. Le ale di pollanche, o pollarde possono servire ai medesimi effetti. All' articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* averò ancora occasione di parlare delle ale servite a diverse Purè, e Culì, in Hoscepot, in Ragù ec. Esse sono di un grand' uso nella Cucina.

Filetti mignoni in Granata.

Antrè = I filetti mignoni di gallinaccio sono quelli, che si trovano sotto ai due mezzi petti vicino la forcinella, ed immediatamente attaccati all' osso; questi sono assai più teneri, e delicati di qualunque altra parte dell' animale, eccetto il fegato; onde vengono molto impiegati nella Cucina. Per fare una Granata prendete otto filetti teneri, bianchi, carnuti, tutti eguali, piccateli di minuto lardo, e fatela esattamente come quella di Filetti di Pollanca. Vedetela all'articolo della Pollanca.

Filetti mignoni alla Contessa.

Orduvre = Piccate otto belli filetti di gallinaccietta, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca; metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di brodo buono, poco sale, copriteli con due, o tre fette di lardo, e un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti passate il fondo della cottura al setaccio, aggiungeteci mezzo bicchiere di brodo colorito, digrassate, fate consumare al punto di una bella glassa, glassateci i filetti, e serviteli con sotto una Salsa di Spinaci, o una guarnizione di cipollette, o rape, o altr' erba, con una Salsa alla Spagnuola, o Culì.

Filetti mignoni in Ruladine.

Orduvre = Prendete otto filetti di gallinaccietta, bianchi, e polpiti; tagliategli in mezzo per lungo, levategli il nervetto di mezzo, e ritagliateli ancora per traverso in guisa che ogni filetto formi quattro pezzi; batteteli tramezzo un panno bagnato assai sottili. Abbiate una farsa di Chenef delicata, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, stendetene un poco sopra ad ogni fetta, involtatela, e formatene tante braciole ripiene, che siano tutte eguali, infilatele a spiedini di legno sottili, quattro o cinque insieme, infarinatele leggermente, ponetele in una cazzarola con butirro squagliato, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando averanno preso un color d' oro da una parte, voltatele dall' altra acciò prendano colore egual-

egualmente, indi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo bianco, che la Salsa sia color d'oro, fate bollire con poco fuoco. Quando saranno cotte, levatele dalli spiedini, mettetele in un'altra cazzarola, digrassate la Salsa, passatela al setaccio, e mettetela colle Ruladine. Servitele giuste di sale, con sugo di limone, e poca Salsa. Se volete, potete metterci prugnoli, o tartufi in fette, o piselli, ovvero guarnirle intorno con qualunque sorta d'erba, come cavoli fiori, rape, carote, cipollette, carciofi, qualsivoglia mazzetto d'erba. Vedete all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* come si cuociono le diverse Guarnizioni d'erbe. Se volete fare le Ruladine più grosse, d'ogni filetto formatene due pezzi.

Filetti mignoni alla Tedesca.

Orduvre = Abbiate otto filetti di gallinaccio, batteteli come li precedenti, ma intieri, farsiteli nello stesso modo, e involtateli egualmente; infilateli ad uno spiedino, legate questo ad uno grande; fateli cuocere arrosto, bagnandoli con latte preparato in questa maniera; prendete due fogliette di latte, fatelo bollire, e consumare per metà, aggiungeteci un pizzico di coriandoli, pochissimo sale, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate bollire ancora mezzo quarto d'ora, poscia passate al setaccio, e di quando in quando, aspergeteci le Rulade, fin tanto che saranno cotte, e si saranno bevuto tutto il latte; mettete allora un pezzo di butirro nella leccarda, ungetele bene, e fategli prendere

un

un bel color d' oro, e servitele con sotto una Salsa alla Chinesec, che trovarete nel *Tom. I. pag. 77.*

Filetti mignoni alla Senteminult.

Orduvre = Abbiate sei belli filetti di gallinaccio, batteteli, farsiteli, e involtateli come i precedenti; fate una farsa di Gratino cruda, stendetela sopra il piatto alla grossezza di un dito, aggiustateci le sei Rulade tutte eguali; ungetele sopra di butirro squagliato, e rosso d'uova mescolato insieme, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina; fatele cuocere ad un forno temperato, e di un colore biondo; servitele con sotto una Salsa chiara, con sugo di limone. Potete anche coprirle con una Senteminult, panarle, cuocerle, e servirle nella stessa maniera. La farsa di Gratino la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e la Senteminult nel *Tom. I. pag. 20.*

Filetti mignoni in Bigné.

Orduvre = Prendete otto filetti di gallinaccio, levategli il nervo di mezzo, e divideteli in quattro parti per ciascheduno, batteteli tramezzo un pannolino bagnato ben sottili, farsiteli con una farsa di Chenef come i precedenti, rulateli nello stesso modo tutti eguali, bagnateli con uovo sbattuto, panateli, fateli friggere di un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. La farsa di Chenef vedete *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni al Gratino.

Orduvre = Stendete un dito di farsa di Chenef delicata sopra il piatto che dovete servire; aggiustateci sopra sei belle Rulade di filetti di gallinaccio tutte eguali, e farsite colla stessa farsa di Chenef; copritele con fette di lardo già cotte

in qualche bresa, e un foglio di carta; fatele cuocere a un forno temperato. Quando saranno cotte, scolate il grasso, levate le fette di lardo, mettete tramezzo ad ogni Rulada una crosta di mollica di pane fritta nel butirro, e di un bel color d'oro, guarnitele all'intorno di cipolline, o di cimette di cavolo fiore, e servitele con sopra una buona Salsa alla Spagnuola con sugo di limone. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, e le diverse Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni all' Inglese.

Orduvre = Prendete otto belli filetti di gallinaccio, batteteli tramezzo un pannolino bagnato ben sottili, farsiteli di una farsa di Chenef, e rulateli come li precedenti tutti eguali, infilateli ad uno spiedino; legate questo ad uno grande, fateli cuocere arrosto, bagnandoli con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo, e spolverizzateli di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel color d'oro, e serviteli tramezzati di mazzetti d'indivia, con una Salsa all'Italiana rossa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* I mazzetti all'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni alla Ravigotta.

Antrè = Tagliate nel mezzo per lungo otto belli filetti di gallinaccio, e formatene come sopra sedici braciole, battetele ben fine, farsitele di una farsa di Chenef, nella quale avrete mescolato un poco di petrosemolo e cinque foglie di dragoncello trito, e imbianchito, rulatele come le altre tutte eguali, avvolgetele con un poco di filo. Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, con un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due

due garofani, metteteci dentro le Ruladine, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere leggiermente con fuoco sotto, e sopra; allorchè averanno preso un color biondo da una parte, voltatele dall' altra, che farete colorire egualmente; poscia bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, che il colore della Salsa sia alquanto pallido; fate seguitare a cuocere lentamente. Quando saranno cotte, scioglietele, mettetele in una cazzarola, passateci dentro la Salsa col setaccio ben digrassata, e prima di servire poneteci l' erbe a Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag. 67.*, alla Salsa di tal nome.

Filetti mignoni in Granadine.

Antrè = Prendete otto belli filetti di gallinaccio che siano bianchi, mentre ve ne sono di quelli, che hanno un colore un poco gialliccio; batteteli come gli altri, in guisa che le braciole venghino alquanto tonde, rifilatele tutte all' intorno, per attondarle meglio. Stendete sopra a ciascheduna fetta un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo un Salpiccone cotto, con poca salsa, che trovarete all' Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli la forma di un Pomo, metteteli a cuocere in una cazzarola giusta alla loro grandezza, colla legatura al di sotto, con butirro squagliato, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, poco sale, coprite con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra; quando principieranno

ad

ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; ma senza prendere colore; se non sono cotte, metteteci ancora un poco di brodo buono, e che cuocino assai ristrette. Quando saranno cotte scucitele, fateci sopra a ciascheduna un lavoro di una stella, un fiore, o altro di vostro genio, con fettine di tartufo, prosciutto, e code di gamberi, carote, il tutto cotto, e fusti di petrosemolo imbianchiti in un poco di brodo, rimettetele a mano a mano nella loro cazzarola, e copritele colle stesse fette di lardo. Allorchè sarete nel momento di servire, scolatele dal grasso, scopritele, ponetele sul piatto, e servitele con sotto una Salsa al culì di gamberi; ovvero un'Italiana verde, o una Salsa chiara, con un poco di dragoncello trito, imbianchito, e ben spremuto, pepe schiacciato, e sugo di limone. Queste Salse vedetele al loro Articolo *Tom. I.* dalla *pag.* 78. sino a 79.

Filetti mignoni all' Erbe fine.

Orduvre=Tagliate in quattro parti otto filetti mignoni di gallinaccio, levategli il nervo di mezzo, batteteli più sottili che sia possibile, stendeteli sopra una salvietta, uno accanto all'altro, conditeli con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, tartufi freschi, prugnoli secchi, un poco di basilico, qualche foglia di dragoncello, cipolletta, prosciutto che abbia un poco sudato in una cazzaroletta, una punta d'aglio, il tutto trito separatamente, e ben fino; avvolgete ogni fettina ripiena di queste erbe fine, e infilatele a mano a mano a spiedini di lo-

legno cinque, o sei per spiedino. Prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, scalogna e cipolletta trita, un pezzo di prosciutto; passate sopra un fuoco leggiero; quando principia a divenire color d' oro, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo; metteteci dentro le ruladine, con una cipolletta con due garofani, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; dopo un quarto d' ora, aggiungeteci un pizzico di farina, bagnata con brodo bianco, e terminate di cuocere con poco fuoco. Quando saranno cotte, digrassate la Salsa, levate il prosciutto, la cipolletta, i spiedini, e legate con una liason di tre rossi d' uova, con petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente, e ben spremuto, un poco di brodo freddo, e sugo di limone.

Filetti mignoni alla Pulette.

Orduvre = Quando i filetti mignoni saranno tagliati, battuti sottili, ed imbianchiti in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco di butirro, metteteci un pizzico di farina, bagnate con brodo buono, aggiungeteci un pezzetto di prosciutto, una dozzina di prugnoli se si trovano, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani; fate bollire dolcemente. Allorchè saranno cotti, e la Salsa consumata al suo punto, digrassate, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto; legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con fiore di latte, e servite con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Fi-

Filetti mignoni in Marinada.

Orduvre = Tagliate sei filetti di gallinaccio, ognuno in quattro, o sei parti, batteteli più sottili che sia possibile, marinateli con due cucchiaj di brodo, due d' aceto, mezza foglia d' alloro in pezzi, uno spicchio d' aglio, due scalogne in fette, sale, pepe schiacciato; dopo due ore di marinada asciugateli, infarinateli, indorateli, e friggeteli nello strutto ben caldo di un bel color d' oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete anche intingerli in una una pastella, o indorarli, panarli, e friggerli egualmente.

Filettti mignoni in Escaloppe alla Spagnuola.

Orduvre = Levate il nervo di mezzo a otto filetti di gallinaccio, tagliateli in fettine per traverso le più sottili che sarà possibile, battetele finissime; ungete di butirro un gran piatto d' argento o di rame, aggiustateci sopra l' Escaloppe con scalogne, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, un' idea di persa, e basilico, il tutto trito, qualche fettina di prosciutto, e di tartufo, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Nel momento di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro; quando l'Escaloppe saranno cotte da una parte voltatele dall' altra; quindi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire. Mettete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nell' altro piatto, fatelo consumare; bagnate con un poco di Salsa alla Spagnuola, o Culì, fate bollire un momento, digrassate. Guarnite l' Escaloppe di una corona di cipollette cotte con un buon brodo, e un pezzo di prosciutto, e serviteci sopra la Salsa con un buon sugo di limone. *Fi-*

Filetti mignoni in Escaloppe al Fiore di Latte.

Orduvre = Allorchè i filetti saranno tagliati, battuti sottili, e cotti come li precedenti, ma senza erbe fine, nè prosciutto, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire. Mettete nell' altro piatto un poco di farina, bagnate con due cucchiaj di brodo bianco, e mezzo bicchiere di fiore di latte passato al setaccio, fatè bollire un momento a fuoco allegro, e servite sopra l' Escaloppe con petrosemolo trito imbianchito. Guarnitele all' intorno di una corona di crostini tagliati propriamente, e fritti nel butirro di bel colore; o altro di vostro genio. Vedete l'Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti mignoni in Escaloppe all' Acido.

Orduvre = Quando averete cotte l' Escaloppe come quelle alla Spagnuola, ma senza tartufi, aggiustatele sopra il piatto. Mettete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nell'altro piatto, fatelo consumare, bagnate con Culì, aggiungeteci qualche cedrioletto tagliato in filetti, capperi fini intieri, due alici passate per setaccio; fate bollire un momento, digrassate, e servite con un buon sugo di limone. Guarnite l' Escaloppe come sopra.

Filetti mignoni in diverse maniere.

Antrè = Con i filetti mignoni di gallinaccio, o di gallinaccietta si fanno delle bonissime Escaloppe, Ruladine, e Farse delicatissime: Queste ultime si veggono nel *Tom. IV. Cap. I.*; per le altre mi sembra di averne detto abbastanza, benchè vi sarebbe ancora molto da dire, ma terminerò con un *Gattò al Montespà*, che potete vedere nel *Tom. I. pag.* 171.

Zam-

Zampe in Surprise.

Orduvre = Prendete dodici zampe di gallinacciette grasse, e polpute, sbollentatele nell'acqua calda, o sopra un fornello acceso, per poterle pelare, tagliategli gli artigli, e mettetele a cuocere in una picciola marmitta, con brodo grasso, un bicchiere di vino bianco bollente, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, fatele cuocere a picciolo fuoco; quando saranno cotte scolatele, fatele raffreddare, avvolgetele di una buona farsa di Chenef, indoratele con uovo sbattuto, spolverizzatele di mollica di pane grattata fina, fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Vedete la Farsa nel *Tom. IV. Cap. I.*

Zampe in Chenelle.

Orduvre = Allorchè le zampe di gallinaccio saranno cotte come le precedenti, levategli l' osso grosso della zampa, intingetele in una pastella, fatele friggere nello strutto di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Le potete anche avvolgere con una Senteminult assai legata, indorarle, panarle, fargli prendere colore al forno, e servirle con sotto una Salsa chiara.

Zampe a diverse Salse.

Orduvre = Fate cuocere le zampe di gallinaccio, come quelle in Surprise; quando saranno ben cotte, asciugatele dal grasso, aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra quella Salsa che più sarà di vostro genio, come per esempio Ascè, alla Ravigotta, alla Spagnuola, al Seladone, alla Mariniera, alla Sassone, al Sultano,

alla Pulette, alla Nivernoese ec. Tutte queste Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Dei Fegati di Gallinaccio.

Questi fegati benchè si apprestano nella stessa maniera, che gli altri fegati di Pollo, pure meritano, che se ne faccia una particolare menzione; imperocchè in Palermo si trovano fegati di gallotta (grossa gallinaccietta) di una grandezza e bellezza sorprendente, dimodochè vengono recati in Napoli, come cosa rara in regalo a Personaggi rispettabili. Con uno di questi fegati se ne forma un piatto sufficientemente grande. I fegati di questi animali si servono ordinariamente interi cotti in una cassettina di carta.

Fegati di Gallinaccio alli Tartufi.

Orduvre = Siccome noi abbiamo questi fegati nel Carnevale, onde si possono preparare alli tartufi, essendo molto gustosi in questa maniera. Mettete dunque in una cazzarola un buon pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, uno spicchio d' aglio, quattro, o cinque tartufi, tagliati in fette, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Passate sopra il fuoco, sbruffateci poscia un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; fatelo consumare. Abbiate una cassetta di carta fritta nello strutto, metteteci nel fondo porzione de' tartufi con la loro Salsa, aggiustateci sopra un fegato di gallotta levate il fiele, sgorgato tre ore nel latte, ed asciugato, colla parte bella al di sopra, copritelo con il resto della Salsa e tartufi, levando l' aglio, coprite con fette di lardo imbianchite con

un

un poco di brodo bollente, ed un foglio di carta imbutirrata, fate cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotto, levate le fette di lardo, e la fetta di prosciutto, scolate bene il grasso, e servite subito con sopra un buon sugo di limone, ed un poco di Culì, o Spagnuola.

Fegati di Gallinaccio all' Italiana.

Orduvre = Quando averete bene appropriato un fegato di gallotta, fatelo sgorgare circa tre ora nel latte, poscia asciugatelo, conditelo con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, ungetelo per tutto con butirro squagliato, spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino; collocatelo in una cassettina di carta, giusta alla sua grandezza, fritta come la precedente, aspergete sopra con altro butirro squagliato, poco prima di servire, fate cuocere ad un forno temperato di un bel color d' oro, e servitelo nella cassettina, scolato bene il butirro, con sopra un gran sugo di limone, e sotto una Salsa all' Italiana chiara. Vedetela nel *Tom. I. pag. 66.*

Fegato di Gallinaccio al Gratino,

Orduvre = Guarnite il fondo d' una cassettina di carta, fritta come sopra con una farsa di Gratino cruda, accomodateci dentro un fegato di gallinaccio, condito come il precedente, e copritelo di una Senteminult, spolverizzatelo sopra di mollica di pane grattato fino, aspergetelo con butirro squagliato, fatelo cuocere ad un forno temperato, e servitelo con sotto una Salsa chiara alla scalogna, e sopra un buon sugo di limone. La farsa al Gratino vedetela *Tom. II.*

Cap. I. La Senteminult, e la Salsa vedetela *Tom. I. pag.* 20. e 98.

Fegati di Gallinaccio in ogni maniera.

Orduvre = Quando il fegato di gallotta sarà condito e cotto dentro la cassettina con una Salsa come quella alli tartufi, ma senza tartufi, lo potete servire, scolato bene il butirro con sopra qualunque Salsa piccante, o Ragù rilevato di gusto. Nella stessa maniera potete servire il fegato cotto all' Italiana, cioè variargli la Salsa a vostro piacere. Le Salse che più convengono a questi fegati sono le Salse chiare d' ogni genere, come all' Aspic ec. Quello che si deve osservare nella cottura di tutti i fegati in generale si è di servirli subito che saranno cotti.

I fegati di gallotta in qualunque maniera si vogliono servire con salsa, si mettono sempre a cuocere in cassettina di carta, dappoi si possono levare, e servirli sopra il piatto, con qualunque Salsa, o Ragù.

Gallinaccietto all' Imperiale.

Antrè = Prendete un bel gallinaccietto, tenero, e frollo al suo punto, fiambatelo, sventratelo, trussatelo colle zampe sulle coscie, farsitelo col suo fegato ben trito, e mescolato con scalogna, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, un' idea di basilico in polvere, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un poco di butirro; involtatelo in una Papigliotta come il gallinaccio *pag.* 120. Fatelo cuocere a un forno temperato. Quando sarà il momento di servire, scartatelo, scolatelo bene dal grasso, e ser-

e servitelo che sia bianchissimo con sotto un Culì all' Imperiale, e sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 11.

Gallinaccietto alla Ravigotta.

Antrè = Aggiustate bene un gallinaccietto colle zampe dissossate, e ripiegate sotto l' estremità della coscia, mettetelo in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il petto, bagnate con della Poele fresca, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, e servitelo che sia ben bianco, con sopra una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67. Se non avete Poele, fatelo cuocere come quello alla Riscelieù *pag.* 199.

Gallinaccietto al Sultano.

Antrè = Abbiate un gallinaccietto di una mezzana grossezza, fiambatelo, sventratelo, e riempitelo di un Ragù crudo di animelle di abbacchio, o di capretto, e tartufi, che trovarete il modo di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, e trussatelo colle zampe dissossate, come il precedente; infilatelo ad uno spiedino, avvolgetelo di carta come il gallinaccio in Papigliotta *pag.* 120., legate questo spiedino ad uno grande, fatelo cuocere arrosto. Allorchè sarà cotto, scartatelo, che sia bianchissimo, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 87.

Gallinaccietto alla Riscelieu.

Antrè = Prendete un gallinaccietto, fiambatelo, sventratelo, e riempitelo di un Ragù crudo di ani-

animelle, e tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, trussatelo col petto più piatto che sia possibile, oppure levategli l'osso di detto petto; mettetelo in una cazzarola ovata, con due fette di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, trè scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, sale, brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite con un foglio di carta, fate cuocere leggermente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, e nel momento di servire, levatelo dalla bresa, fategli un fiore sul petto di fettine di tartufi, code di gamberi, carota gialla, fettine di prosciutto, il tutto cotto, fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, e servitelo con sotto una Salsa chiara di vostro genio, ovvero una Salsa alli tartufi, o Culì colorito. Vedete tutte queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Gallinaccietto in Papigliotta.

Antrè = Questo si prepara, e si serve esattamente come il gallinaccio in Papigliotta. Vedete *pag.* 120.

Gallinaccietto in diverse maniere.

Antrè = I gallinaccietti si possono accomodare esattamente come i gallinacci. Vedete quest'ultimi dalla *pag.* 20. fino a 128., oltre di ciò si possono anche apprestare, allorchè non sono tanto grossi, come i tocchini de' quali ne parlo quì appresso. Vi sarebbe per verità ancora molto da dire sopra a questo Pollo, che la ristrettezza di quest'Opera non permette.

Tocchino alla Sassone.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel tocchino che sia carnuto, grasso, e bianco, nè tanto picciolo, nè tanto grosso, farsitelo del suo fegato trito, mescolato con scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito fino, sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, ed un poco di butirro, trussatelo propriamente colle zampe rivoltate sulle coscie, mettetelo in una cazzarola con sotto qualche fetta di lardo, sul petto due fette di limone senza scorza, e fette di lardo, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, una fetta di prosciutto, sei foglie di dragoncello, la quarta parte di una foglia di alloro, un'idea di basilico, poco sale, pepe schiacciato, copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, che sia bianchissimo, e servitelo con sugo di limone, e sotto una Salsa alla Sassone, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 75. Avverto quì per sempre come tutta la Pollerìa, che sarà un Articolo molto lungo, bisogna osservare che non passi mai di cottura; ma bensì sia sugosa, e cotta al suo punto: cognizione infinitamente importante, essendo la base fondamentale di un ottimo Cuoco il conoscere le diverse cotture di tutto ciò che pone in opera, tanto in carne di Macello, Pollerìa, e Caccia.

Tocchini in Tartarughe al Seladone.

Antrè = Prendete due tocchini non molto grossi, fiambateli, spilluccateli, e dissossateli del tutto, facendogli un taglio lungo nella schiena, riempiteli di un Ragù crudo di animelle, tartufi, pru-

prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*; cuciteli in guisa che abbiano la forma di una Tartaruga, fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugateli, poneteli sopra una salvietta pulita, fateli raffreddare, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, della grossezza come una conchiglia di Tartaruca, e dategli la medesima figura col coltello bagnato con uovo sbattuto; sopra detta farsa fateci un lavoro con filetti, o quadretti, di tartufo, carota gialla, lattuga, code di gamberi, rapa, fettine di prosciutto, torzuto, il tutto imbianchito, cioè prolessato, che immiti il di sopra della Tartaruca, e non sarà che bene, se ne averete una presente. Le quattro zampe, e la testa, glie le formarete con cinque tartufi, prima imbianchiti all' acqua bollente, e poi intagliati, o con carota gialla, o torzuti, qualora, non si trovino i tartufi freschi. Ponete i tocchini in una cazzarola con i tartufi, o carote intagliate, e fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, otto foglie di dragoncello, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra, avendo attenzione che in meno di mezz'ora sono cotti, e si debbono subito servire. Per ciò fare tirateli fuori della bresa, scuciteli con diligenza sopra una salvietta, addattategli la testa, e le quattro zampe con piccioli ossi di ale de' pollastri, e serviteli con sotto una Salsa al Seladone, o altra di vostro genio.

Quel-

Quella al Seladone vedetela nel *Tom. I. pag. 71.* Potete fare i tocchini in Tartaruca, anche senza farsa, cioè guarnirli dopo cotti, e nell'atto di servirli, cosa che si rende facilissima, avendo tutto pronto per tale operazione.

Tocchini alla Conti.

Antrè = Fiambate, e spilluccate bene due tocchini, che siano grassi, e bianchi, dissossateli del tutto, alla riserva delle ale, riempiteli di un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli in guisa che l'ano per la parte della schiena si avvicini verso il collo, e mostri meglio tutto il petto dalla parte opposta; fateli rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, raschiateli leggermente col coltello, infilategli le zampe, spiluccate, tagliate le dita, e scortate per metà, nel sito delle coscie, che si vegga soltanto il piede; metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sul petto, copriteli con fette di lardo sotto e sopra, un mazzetto d'erbe diverse, sei foglie di dragoncello, due scalogne, un pezzo di prosciutto, poco sale, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scolateli dalla bresa, poneteli sopra una salvietta, scuciteli, che siano bianchissimi, e fategli sopra il petto un bel fiore, o una stella, o altro lavoro, con prosciutto, tartufi, carota, code di gamberi, rapa, foglie di dragoncello, fusti di petrosemolo, il tutto cotto, e di bel colore; serviteli ben caldi con sotto una Salsa alla Sassone, o alla Belle-Vue, op-

oppure una Salsa legata colorita. Tutte queste Salse le trovarete nel *Tom. I. dalla pag.* 75. fino a 90. Al principio della Pollerìa *Tom. II.* si troverà descritto il modo di dissossare.

Tocchino alla Bajonne.

Antrè = Prendete un bel tocchino, fiambatelo, e spilluccatelo secondo il solito, trussatelo colle zampe dissossate, ripiegate sotto l' estremità delle coscie; farsitelo del suo fegato trito, mescolato con erbe fine, lardo rapato, un poco di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, e qualche fetta di tartufo; fatelo rinvenire come il solito, piccategli tutto il petto di prosciutto, mettetelo in una cazzarola, fatelo cuocere come quello alla Contì, e servitelo glassato leggermente con sotto una Salsa al culì di rape, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 94. Avverto che i lardelli di prosciutto debbono essere tagliati per lungo, e non per traverso, altrimenti si rompono; il prosciutto che avete destinato per lardare se fosse troppo fresco fatelo sudare un momento in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco di butirro prima di tagliarlo, in tal guisa i lardelli verranno più eguali, più sodi, e lardarete assai meglio.

Tocchino alla Lionese.

Antrè = Aggiustate un bel tocchino come il precedente, piccategli tutto il petto di tartufi imbianchiti; fatelo cuocere nella stessa maniera, glassatelo nello stesso modo, e servitelo con sotto una Salsa al culì di prosciutto, o al Culì di tartufi, ovvero alla Spagnuola. Trovarete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Tocchino alla Poele.

Antrè = Questo si appresta nello stesso modo, che la Pollanca alla Poele. Vedetela quì appresso, colla sola diversità, che in luogo di riempirlo di farsa di Chenef lo riempirete di un Ragù crudo d' animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Lo ripeto anche adesso, state attento al suo punto di cottura, in meno di mezz' ora è cotto, e servitelo subito, scolato dal grasso, e scucito, con sotto una Salsa chiara di vostro genio.

Tocchino alla Polacca.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel tocchino grasso, e bianco, trussatelo come il precedente, farsitelo del suo fegato; prendete una cazzarola ovata giusta alla grandezza del tocchino, metteteci nel fondo un pezzo di butirro, qualche fetta di prosciutto, e di vitella, posateci sopra il tocchino col petto al di sotto, due scalogne, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, poco sale, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando principierà ad asciugarsi, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fate bollire sempre dolcemente, e che il tocchino resti bianco; consumato il vino aggiungeteci un poco di brodo bianco, ma poco. Quando sarà cotto, servitelo con sopra un Ragù melè di animelle, tartufi, prugnoli, code di gamberi ec. che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tocchino all' Ivoare.

Autré = Fiambate, spilluccate, e sventrate un bel tocchino, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie. Prendete una cazzarola ovata, metteteci un pezzo di butirro, un poco di lardo rapato, un cucchiajo d' olio, qualche fettina di vitella imbianchita all' acqua bollente, delle fettine di prosciutto, di carota, due spicchi d' aglio, una cipolletta con due garofani, due scalogne, un mazzetto di petrosemolo con un poco di sellero, basilico, dragoncello; e la quarta parte di una foglia di alloro. Passate sopra il fuoco, quando averà un poco sudato senza prendere colore, poneteci il tocchino col petto al di sotto, fatelo stufare un poco, spremeteci il sugo di un limone, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, un bicchiere di brodo buono; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra; la cazzarola ben chiusa. Allorchè sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, che sia sufficiente per la Salsa, e dolce di sale, metteteci un pezzetto di butirro maneggiato con un poco di farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra il tocchino con sugo di limone qualora ve ne fosse di bisogno.

Per variare questa Salsa, la potete servire con dragoncello, o cerfoglio, o finocchio selvatico in foglie, o sivette, o erbe a ravigotta, il tutto trito, imbianchito all'acqua bollente, ben spremuto, e posto nella Salsa nel momento di servire, ovvero alla Plusce-Verte,

cioè

cioè delle frondette di petrosemolo assai piccole, imbianchite, e servite come sopra, o diverse erbe a Ravigotta tagliate in piccioli filetti, imbianchite, e servite egualmente.

La cottura del Pollo deve essere breve, perchè presto si cuoce, e metterlo al fuoco il tempo giusto, che ci vuole per cuocerlo prima di servirlo. La salsa domanda un gusto grazioso, molta sostanza, ed il Pollo che sia bianchissimo, e non deve covare punto nella cazzarola, ma cotto, devesi subito servire.

Per apprestare tutta sorte di Polli all' Ivoare la stagione migliore è il mese di Aprile, Maggio, e Giugno, tempo in cui si trovano le primizie della Polleria; mentre se si mettesse all' Ivoare un pollo che non fosse novello diverrebbe nero, e farebbe cattiva figura. Chi non avesse la vitella ne potrà fare di meno.

Tocchino alla Vestale.

Antrè = Prendete un bel tocchino, grasso, e bianco, fiambatelo, e spilluccatelo bene, levategli l'osso del petto, riempitelo di una farsa di Chenef delicata; staccate leggiermente la pelle dal petto, metteteci tramezzo un poco di detta farsa, cucitelo, e trussatelo colle zampe dissossate, e ripiegate sotto le coscie, mettetelo in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto; tre scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, poco bredo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, consumato per metà, o altro vino bianco; copritelo con un foglio di carta; fatelo cuocere leggier-

giermente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , scucitelo , scolatelo dal grasso , e servitelo che sia bianchissimo , con sotto una Salsa alla Sassone , o alla Rena Vedete queste salse nel *Tom. I. pag.* 75. e 95. La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tocchino alla Duchessa .

Antré = Fiambate , spilluccate , e sventrate un bel tocchino , trussatelo colle zampe infilate sotto le coscie dentro il corpo , fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro , e sugo di limone , poscia asciugatelo , piccategli tutto il petto di minuto lardo ; mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto , qualche fettina di vitella imbianchita all' acqua bollente , due scalogne , un mazzetto d' erbe diverse , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , poco brodo , poco sale ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , passate al setaccio il fondo della cottura , digrassatelo , aggiungeteci un poco di brodo colorito , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci tutto il petto del tocchino , e servitelo con sotto una Salsa alli Cedrioli , che trovarete nel *Tom. I. pag. 76.* , o altra di vostro genio . Se volete le potete anche dissossare , e riempire di un Ragù crudo , che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* , piccarlo , cuocerlo , glassarlo, e servirlo nello stesso modo .

Tocchino allo Scarlatto .

Antrè = Quando averete fiambato , spilluccato , e sventrato un tocchino grasso , e bianco , al-

nlzategli la pelle sopra il petto, e fateci entrare più butirro di gamberi che potrete, riempitegli il corpo di un Ragù cotto di animelle, il fegato del tocchino, tartufi, prugnoli ec., con poca Salsa, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo bene, fatelo cuocere allo spiedo involtato di fette di lardo, e fogli di carta, legate a diverse riprese. Quando sarà cotto, scartatelo, scucitelo, e servitelo con sotto un Culì di Gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8. Il butirro di Gamberi nello stesso *Tomo pag.* 19.

Tocchino alla Favorita.

Antrè = Abbiate un tocchino, fiambatelo, spilluccatelo, e dissossatelo del tutto, riempitelo di un grosso Salpiccone crudo di animelle di mongana, tartufi ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo, e stringetelo, piegandogli l'ano verso il collo, in guisa che sia quasi più largo, che lungo; fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, infilategli le zampe come quello alla Contì. Prendete una cazzarola con qualche fettina di vitella, di prosciutto, di lardo, di carota, di cipolla, un poco di butirro, posateci sopra il tocchino col petto al di sotto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, due garofani; coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta. Fatelo sudare dolcemente con fuoco sotto e sopra, aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, poco brodo; fatelo finire di cuocere. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della cottura, digrassate-

satelo. Fate un pochino di rosso. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., bagnatelo col fondo suddetto, un poco di Sugo, e Culì, fatelo bollire dolcemente per digrassare. Scucite il tocchino, ponetelo sopra il piatto, guarnitelo di culi di carciofi cotti in un bianco, e ripieni di un picciolo Ragù di granelletti, e picciole uovette nonnate, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, e servitelo con sotto la Salsa suddetta passata al setaccio, e sugo di limone.

Tocchino alla Sen-Clù.

Antrè = Appropriate un tocchino come il precedente, piccategli tutto il petto di minuto lardo, imbianchitelo un momento all' acqua bollente, passatelo alla fresca; fatelo cuocere esattamente come un fricandò, glassatelo nello stesso modo, e servitelo con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostro genio; oppure un Biondo di mongana, o un Blù Celeste.

Tocchino in ogni maniera.

Antrè = Le picciole gallinacciette, ed i tocchini si possono apprestare nello stesso modo come i gallinaccietti; ed i gallinacci anch' essi nella stessa maniera; dipendendo la sola differenza dalla cottura, e delicatezza della carne dell' animale; ma tanto il gallinaccio, che il gallinaccietto, e tocchino, sono egualmente ottimi, ed hanno ognuno nel loro genere un sapore assai grato e gustoso, purchè siano giovani, ben nutriti, grassi, e bianchi. Essi si preparano in una infinità di maniere. Per esempio cotti in Papigliotta, o allo Spiedo, o al Forno, ripieni del loro fegato, come si è detto di sopra, li potete servire con tutte quelle Salse, Culì,

o Ra

o Ragù che saranno più di vostro genio. Cotti alla bresa, dissossati, o non dissossati, li potete egualmente servire con qualsivoglia Salsa legata, o colorita; inoltre a tutte sorta di Guarnizioni, o Ragù. Essendo peraltro impossibile di annoverare quì tutte le Salse, Ragù, e Guarnizioni che si possano servire con questi animali, mi ristringe. ò a dire, che il buon cuoco li potrà apprestare, e servire come più gli aggrada, e secondo il suo gusto. De' gallinacci in Galantina, in Adobbo, in Malbrè, in Cassa di butirro, al Pere Dugliette ec., ne parlerò, all'Articolo de' Rifreddi *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Sen-Clù.

Antrè = Le coscie di tocchino, di gallinaccietta, o di gallinaccietto si preparano, e si servono nello stesso modo; onde quanto sono per dire potrà riguardare sì le une, che le altre. Ordinariamente con due tocchini non tanto piccioli, o due gallinaccietti non tanto grossi, se ne ritraeno due buonissimi Antrè, cioè uno colle coscie, e l'altro colli petti. Quattro mezzi petti, e quattro coscie formano due competenti piatti; specialmente se vi si aggiunge una Salsa d' erba, o Ragù, o Guarnizione. Per le coscie alla Sen-Clù. Prendete due tocchini, fiambateli, e spilluccateli bene, tagliàtegli semplicemente la pelle sotto le ale, venite diritto nel mezzo del petto, e nel mezzo della schiena fino all' ano, staccatela unita alla coscia, che taglierete alla giuntura, e così farete dall' altra parte. Dissossate del tutto le quattro coscie, tagliategli le zampe, spilluccatele, spuntategli le dita, riconcentrate l' estremita della coscia, ov' era la

zampa, stendetele sopra un pannolino pulito, battetele alquanto, riempitele con un Salpiccone crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma rotonda, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi asciugatele, piccatele di minuto lardo, infilategli la zampa tagliata per metà nel suo primo sito, che resti solo il piede al di fuori. Mettetele a cuocere come le Granadine, o picciolo Fricandò, glassatele nella stessa guisa, e servitele scucite, con sotto una Salsa d'erba, o altra di vostro genio, ovvero qualche Guarnizione, o Ragù.

Coscie di Tocchino in Anitrelle.

Antré = Quando averete levate semplicemente le quattro coscie a due tocchini come le precedenti, dissossatele; ma quando siete vicino alla zampa tagliate la pelle un dito traverso al di sopra la giuntura verso la coscia, ed il cannello dell'osso alla metà della coscia, in guisa che la giuntura della zampa deve formare il collo, la testa, ed il becco dell'anitrelle. Il cannello dell'osso serve per infilarlo, allorchè la coscia sarà cotta. Il dito traverso coperto dalla pelle formerà il collo, la grossezza della giuntura la testa, e la zampa che tagliarete per sbiescio alla lunghezza di un pollice formerà il becco. Prendete le quattro coscie, battetele un poco, riconcentratene l'estremità, stendeteci sopra un poco di farsa di Chenef, e nel mezzo un Emensè d'animelle, e tartufi, o un Salpiccone cotto, che trovarete sì l'uno, che l'altro all'Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma come un Pero, fatele rinveni-

venire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, indi aggiustatele in una cazzarola giusta alla loro grandezza, con fette di lardo sotto e sopra, e bagnate colla Poele se l'avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, bagnate con poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Alla metà della cottura metteteci a cuocere le zampe, che debbono formare le teste, avendo attenzione che le coscie richieggono poca cottura. Allorchè saranno cotte, e che sarete nel momento di servire, scucitele con diligenza. Abbiate otto belle creste di pollastro non tanto cotte in un bianco, quattro code intagliate a guisa di ventaglio, due di rapa, e due di carota, o di tartufo, che siano puntute dalla parte inferiore. Ponete le coscie sopra un pannolino pulito, infilategli le teste, fategli un taglio per parte ne' fianchi, ne' quali incastrarete una cresta, che resti quasi diritta, e che formi una specie d'ala, e un altro taglio nella parte opposta alla testa, che ci infilarete la coda; aggiustatele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa chiara al dragoncello, oppure con sotto un' Italiana verde, o altro Culì colorito. Queste Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Giardiniera.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, serbate soltanto le zampe tagliate per metà, e spuntate le dita; riempite le coscie di un Salpiccone crudo alla Barrì, che tro-

varete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, dategli una forma di Pero alquanto schiacciato, infilategli le zampe nel loro sito di prima, che restino solo i piedi al di fuori. Fate squagliare in una cazzarola un poco di butirro, metteteci dentro le coscie, fatele rinvenire un momento sopra il fuoco, spremeteci mezzo limone, raschiatele col coltello, ponetele in un altra cazzarola con fette di lardo sotto e soprá, bagnatele colla Pocle se l'avete, altrimenti un pezzo di prosciutto, due scalogne, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, ponetele sopra un panno pulito, scucitele, e con tartufi, carota, prosciutto, code di gamberi, il tutto cotto, fusti di petrosemolo, e foglie di dragoncello, imbianchiti, fategli sopra un fiore, o una stella, o altro bel lavoro, e servitele con sotto una Salsa chiara, o altra di vostro genio, ovvero un Culì colorito.

Coscie di Tocchino alla Conti.

Antrè = Quando le coscie di tocchino saranno ripiene; appropriate, passate al fuoco con butirro, e sugo di limone, e cotte come le precedenti, abbiate delle picciole creste di tartufo, di carota, di rapa, il tutto non molto cotto; tirate fuori le coscie dalla bresa nel momento di servire, scucitele, asciugatele, fategli ad ognuna, trè tagli per lungo non molto profondi, e di giusta distanza, incastrate in questi

sti tagli le creste suddette, variando una fila di un colore, e una di un altro; ponetele sopra il piatto, e servitele guarnite di cipollette, con sopra una Salsa alla Spagnuola. Vedetela *Tom. I. pag. 62.*

Coscie di Tocchino alli Gamberi.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele di una farsa di Chenef fatta con butirro di gamberi, cucitele, fatele rinvenire sopra il fuoco con un poco di butirro, e sugo di limone; infilategli nel luogo della zampa, una zampa grossa di gambero, mettetele in una cazzarola con quattro gamberi vivi, legati con un poco di filo, e tutti eguali, coprite con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale; coprite con un foglio di carta; fate cocere leggiermente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, scucitele, fategli sopra un picciolo disegno con qualche coda di gambero; mondate i quattro gamberi che hanno cotto colle coscie, levategli le picciole zampe, spuntategli le grandi, e guarniteci le coscie. Servitele con sotto una Salsa al culì di gamberi, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 8. La Farsa di Chenef *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Senteminult.

Orduvre = Lardate per traverso quattro coscie di tocchino dissossate per metà, con lardelli di lardo, e prosciutto, conditi, e rifilati al paro della carne; mettetele a cuocere in una Senteminult come le Ale *pag. 136.* Quando saranno cot-

cotte, e raffreddate, avvolgetele tutte all' intorno con una Senteminult alquanto consistente, panatele con mollica di pane grattato fino, aggiustatele sopra il piatto, fategli prendere un bel color d' oro al forno ben caldo, e servitele con sotto una Salsa chiara di vostro genio.

Coscie di Tocchino in Surprise.

Antrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, lasciandogli soltanto un poco di zampa, come se fosse il gambo di un Pero; riempitele di un picciolo Ragù crudo d'animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitele, concentrategli la zampa, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, poco sale, poco brodo ma buono; copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo della bresa al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scucite le coscie, asciugatele, glassategli tutto il di sopra, e servitele con sotto una Salsa d' indivia, o un Culì di pomidoro. Trovarete queste Salse *Tom. I. pag. 76.* e *92.*

Coscie di Tocchino in Pera.

Antrè = Dissossate quattro belle coscie di tocchino come quelle in Surprise, riempitele nello stesso modo, ovvero con una farsa di Chenef, e un Ragù d' animelle nel mezzo, che tanto la Farsa, che il Ragù, trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

cu-

cucitele, e fategli prendere la figura di un Pero, riconcentrando un poco la zampa nella coscia; mettetele in una cazzarola con fetto di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco brodo ma buono, poco sale, pepe schiacciato; copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; a mezza cottura aggiungeteci otto cipollette, otto prugnoli intagliati di carota, otto nocciuolette intagliate di rapa, il tutto imbianchito all' acqua bollente; metteteci un poco di brodo, se non fosse bastante quello che v'è; fate finire di cuocere dolcemente. Quando il tutto sarà cotto, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela con dragoncello trito imbianchito, e sugo di limone, sopra le coscie ben scolate dal grasso, scucite, e guarnite coll' erbe suddette, e qualche cimetta di cavolo fiore cotta in un bianco.

Coscie di Tocchino alla Perigord.

Antrè = Imbianchite all' acqua bollente la quantità de' tartufi, che vi bisognano per piccare quattro coscie di tocchino dissossate, e ripiene come quelle alla Sen-Clù; fatele cuocere nello stesso modo, glassatele leggiermente, quanto per dargli un poco di lustro, e servitele con sotto una Salsa alli tartufi, che troverete nel *Tom. I. pag. 89.*

Co-

Coscie di Tocchino alla Reale.

Entrè = Dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele come le precedenti, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone, acciò restino bianche, raschiatele leggiermente col coltello, infilate ad ognuna la sua zampa tagliata per metà, e spuntate le dita, nel sito della coscia, che non si vegga che il piede. Abbiate quattro anelli di culo di carciofi imbianchiti all' acqua bollente, e larghi quanto ci possa entrare un' animella di cuore di capretto; mettete sopra ad ogni coscia uno di detti anelli, con entro un poco di farsa di Chenef delicata, e sopra aggiustateci un' animella imbianchita, e bene asciugata; ponete le coscie in una cazzarola con fette di lardo, sotto e sopra, Poele se l' avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato, un poco di brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite e con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando saranno cotte, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci il di sopra delle coscie, ove sono le animelle, e servitele scucite, con sotto una Salsa al culì di carote, o Guarnite di carciofoletti cotti in un bianco, con sopra una Salsa all' Italiana rossa, o alla Spagnuola. La guarnizione de' carciofi nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse nel *Tom. I. pag. 92. 65.* e *ivi*.

Co-

Coscie di Tocchino alla Majanse.

Antrè = Dissossate, e riempite quattro coscie di tocchino come quelle alla Sen-Clù, imbianchitele nello stesso modo, e piccatele di prosciutto; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un mazzetto d'erbe diverse, niente sale, poco brodo; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, glassatele leggiermente con un poco di brodo consumato, quanto per dargli il lustro, e servitele con sotto una Salsa al fiore di latte, che trovarete nel *Tom.I.pag.*85., o altra di vostro genio.

Coscie di Tocchino alla Regina.

Antrè = Quando avrete dissossate del tutto quattro coscie di tocchino, riempitele di un Ragù crudo come quelle in Surprise *pag.* 172. tagliategli le zampe per poi rimetterle nel loro sito come quelle alla Reale *pag.* 174.; cucitele, passatele leggiermente sul fuoco in una cazzarola con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; indi asciugatele, e formategli sopra un bordino di farsa di Chenef della grossezza del dito mignolo; sopra questo bordino ci aggiustarete con diligenza delle code di gamberi per traverso, e delle olive dissossate, e ripiene della stessa farsa, ancor esse per traverso, avendo attenzione che le olive, e le code de' gamberi siano tutte eguali, e la circonferenza di un tondo perfetto, e più grande che sia possibile, senza che si vegga nulla di farsa; mettete le coscie in una cazzarola, con fette di lardo

do sotto e sopra, Poele se l'avete; altrimenti un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un poco di brodo buono; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, scolatele, scucitele, ponetele sul piatto, e servitele con un picciolo Ragù di granelletti di pollastro, e uovette nonnate nel mezzo del bordino delle olive, e code di gamberi, e sotto una Salsa alla Spagnuola, o picciola Italiana, ambedue nel *Tom. I. pag. 65.* e *74.* Il Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Tocchino alla Belle Vue.

Antrè = Abbiate quattro coscie di tocchino, dissossate, e ripiene come quelle alla Reale, e le zampe nello stesso modo, imbianchitele leggiermente in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; piccategli tutto il di sopra di fusti di petrosemolo; mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, un poco di brodo buono, sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, glassatele leggiermente con un poco di brodo consumato, per dargli il lustro, e servitele scucite, con sotto una Salsa alla Rena, che trovarete nel *Tom. I. pag. 96.*

Co-

Coscie di Tocchino in ogni maniera.

Entrè = Le coscie di tocchino, e come ho detto di sopra, anche quelle di gallinaccietto si possono apprestare, e servire in moltissime maniere; cioè dissossate, o senza dissossate, piccate, o non piccate, a tutte sorta di Salse, Culì, Ragù, e Guarnizioni. Sarebbe però quì un estendersi all' infinito il voler descrivere tutto ciò che ordinariamente si serve in questa sorta di Antrè, onde l' ottimo cuoco potrà variarle secondo il suo gusto, e sapere; ed il mediocre potrà eseguire quanto ho detto sopra questo Articolo, e quanto ancora mi resta a dire, allorchè sarò giunto alle coscie di pollanche. Tutto quello che è Rifreddo, cioè all'Aspic, in Malbrè, in Galantina ec., riguardo alle coscie, ale, e petti, sì di tocchino, che di gallinaccietta, o gallinaccietto, si troveranno nel *Tom. VI.* all' Articolo de' Rifreddi *Cap. I.* Si servono ancora un numero grande de' Piatti di gallinacci, gallinaccietti, e di tocchini cotti prima arrosto, e che per lo più sono restati dalla tavola. I petti specialmente si preparano in Bianchetta, alla Besciamella, all' Aspic, in Insalatine alla Berten, in Emensè, all'Erbe fine, in Crocchetti, alli Tartufi, alla Crema ec. Le coscie poi alla Puletta, alla Provenzale, in Marinada, in Ascì, in Salmì, alla Tartara, Panate ec., ma prescindendo dalle Insalatine, e dalle Aspic, che dovrò parlarne ai Rifreddi, il resto sarà da me descritto nella maniera più precisa, e ricercata, alla fine della presente Opera, non solo in questo, ma in tutto altro, che sarà di già servito sulla Tavola, sì di grasso, che di magro. Questo cer-

certamente è uno de' più gran ricapiti, che possa avere un' ottimo cuoco, cioè il far cambiare d' aspetto, e di sapore vivande state di già servite, mangiate, e fatta la loro prima figura, in guisa che alcune di esse, neppure le persone della professione, se non le hanno vedute prima, non possono asserire essere avanzate il giorno antecedente, ma le crederanno fresche, e fatte cuocere espressamente in quello stesso giorno.

Granadine al Culì di Gamberi.

Antrè = Prendete quattro mezzi petti di gallinaccietti carnuti, teneri, e bianchi, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, passateli alla fresca, metteteli in una cazzarola giusta alla loro grandezza, con un pezzo di prosciutto, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, una testa di sellero, due fette di carota, una cipolletta con due garofani, poco brodo, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo buono colorito, fate bollire a fuoco gagliardo, e consumare al punto di una glassa, glassateci le Granadine, e servitele con sotto un Culì di gamberi, o altro Culì colorito, oppure una Salsa d' erba, o chiara, con petrosemolo, o dragoncello trito imbianchite, e sugo di limone. In questa maniera si fanno tutte sorta di Granadine, di gallinaccio, di gallinaccietto, e di tocchino. Vedete i Culì, e le Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Gra-

Granadine alla Duchessa.

Entrè = Prendete quattro mezzi petti di gallinaccietta, rifilateli alquanto rotondi, batteteli un poco tramezzo un pannolino bagnato, fategli un taglio da una parte, che col coltello lo slargarete internamente, riempite le Granadine con un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucite il buco, piccate tutto il di sopra di minuto lardo, mettetele in una cazzarola, fatele cuocere come le precedenti, glassatele nello stesso modo, e servitele scucite, con sotto una Salsa chiara, o d' erba, o Culì colorito o altra di vostro genio. Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Granadine in ogni maniera.

Entrè = Le Granadine siano di gallinaccietto, o di gallinaccietta, oppure di gallinaccio giovane, e tenero, si possono piccare di lardo, di tartufi, di prosciutto, di carota, di fusti di petrosemolo; e si possono servire con sotto qualsivoglia Salsa legata, colorita, Culì, Ragù, o Guarnizione.

Delle Pollarde, o Pollanche.

Cognizione della Pollanca.

Moltissimi fanno distinzione dalla Pollarda, alla Pollanca, perchè suppongano, che la prima abbia principiato a far l'uovo, e che la seconda non l'abbia fatto ancora. Io però credo, che il nome di Pollarda sia derivato dal Francese; mentre nel nostro idioma il suo vero nome è pollanca; onde descriverò questo genere di Pollo,

lo, col nome di pollanca, e non di pollarda: Per conoscere dunque una pollanca giovane, che ordinariamente principia nel mese d'Aprile, bisogna che le zampe siamo di un bigio chiaro, molto liscie, e unite, e la punta del petto non indurita, ovvero ossata, ma bensì tenera, e flessibile, la pelle fina, e bianca. Si conoscono ancora dalla cresta quando è tenera, e che si lacera con facilità; sul finire della stagione le pollanche divengono vecchie, ciò che rende la loro carne rossastra, e bigia. Si conosce ancora facilmente quando vogliono abbioccare, osservandole sull'ano, allora la loro carne è coriacea, e secca. Le galline, che s'impiegano per i brodi devono essere freschissime, quelle poi che si vogliono mangiare, devono essere infrollite al loro punto, come tutti gli altri Polli. Si può far uso dei petti delle galline del brodo, per fare dei Culì alla Rena, ed altre cose simili. Le pollanche in molte Città d'Italia, come si è osservato nel principio della Polleria, s'ingrassano con riso cotto con latte, o farina d'orzo impastata con latte, ciò che le rende di un sapore, o di un gusto esquisito, assai delicato, e di una bianchezza sorprendente. Anche in molte Cucine d'Ambasciatori, e Principi grandi si tiene un uomo espresso per ingrassare i Polli, o colla *Plomba*, o senza. Vedete *pag.* 109. Le picciole uovette nomate delle galline, solo molto utile nella buona cucina, per fare Guarnizioni, e Ragù; i Galli si credono ottimi per mettere nel Consomè.

Pollanca alla Duchessa.

Antrè = Prendete una bella pollanca bianca, e grassa, fiambatela, spilluccatela, pelategli le zampe, e spuntategli le dita, levategli l'osso del petto, riempitela d'un Ragù crudo d'animelle, tartufi, prugnoli, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, e sugo di limone; indi asciugatela, piccategli il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, due fette di vitella, un mazzetto d'erbe diverse, brodo buono, due scalogne, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa; scolate la pollanca dal grasso, scucitela, glassategli con un mazzetto di penne pulite il di sopra piccato, e servitela con sotto una Salsa d'erba, o alla Spagnuola, o altro di vostro genio, Vedete queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Pollanca alla Rena.

Antrè = Prendete mezza foglietta di fiore di latte, mettetela in una cazzarola, con dodici coriandoli, la quarta parte di una foglia di alloro, e un' idea di basilico; fate bollire quattro minuti dolcemente, indi passate al setaccio, stemperate con questo fiore di latte, tre oncie di mandor-

dorle dolci pestate fini nel mortajo, passate alla stamina aggiungeteci sei rossi d'uova crudi, il petto di un pollo arrosto, e trito assai fino, tre o quattro oncie di panna di majale trita fina, o midollo di manzo; condite leggiermente con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; fate stringere sopra un picciolo fuoco senza bollire, movendo sempre, finchè la panna, o il midollo si sarà squagliato, e l'uovo averà dato consistenza; fate raffreddare questa composizione, indi metteteci tre o quattro rossi d'uova crudi. Abbiate una pollanca, che sia grassa, tenera, e bianca, fiambatela, spilluccatela, e dissossatela del tutto, lasciandogli soltanto le zampe, e l'ale, riempitela colla composizione suddetta, cucitela bene, acciò non esca il ripieno; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, ponetela sopra un pannolino pulito, raschiatela acciò resti bianca; ponetela in un altra cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, un poco di latte bollente, mezza cipolla in fette, due scalogne, due fette di carota, uno spicchio d'aglio, sale; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta scucitela, pungetela ne' fianchi acciò n'esca il grasso, ponetela sopra il piatto, e servitela con sotto una Salsa alla Rena, che troverete nel *Tom. I. pag. 95.*

Pollanca alla Perigord.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate una buona pollanca, riempitela col suo fegato trito, mescolato con tartufi tagliati in grossi dadi, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta

ta d' aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, lardo rapato, un poco di butirro, trussatela come la precedente, infilatela ad uno spiedino, avvolgetela in una Papigliotta, come quì appresso *pag.* 185. Legate questo spiedino ad uno grande, fatela cuocere arrosto. Quando sarà cotta, scartatela; e servitela con sotto un Ragù di tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca all' Eminanse.

Antrè = Questa si appresta nella stessa guisa, che il Tocchino allo Scarlatto; vedetelo alla *pag.* 164.

Pollanca alla Senteminult.

Antrè = Dopo che avrete fiambato, e spilluccato una pollanca, dissossatela del tutto, alla riserva delle zampe, e delle ale; riempitela di un salpiccone crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, dategli la sua prima forma, colle zampe rivoltate sulle coscie dentro la propria pelle; mettetela in una cazzarola con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, un bicchiere di latte, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, dodici coriandoli, brodo, mezza cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta fatela raffreddare nella sua bresa, scolatela dal grasso, scucitela, asciugatela, mettetela sopra un piatto, stendeteci sopra per tutto una Senteminult bianca, spolverizzatela di mollica di pane, fategli prendere un bel colore d' oro ad un forno temperato, e servitela con sotto una Salsa alla Nivernoese, o alla Scalo-

gna, La potete anche preparare nello stesso modo, senza dissossarla, e servirla nella stessa maniera. La Senteminult, e la Salsa alla Nivernoese, e alla Scalogna, le potete vedere nel *Tom. I. pag.* 20. 66. 91.

Pollanca alla Singarà.

Antrè = Vedete Pollastri alla Singarà; mentre la pollanca si prepara nello stesso modo.

Pollanca all' Italiana.

Antrè = Riempite una pollanca aggiustata come la precedente, con un Ragù crudo di animelle, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe, infilate sotto le coscie dentro il corpo. Mettete in una cazzarola tre fettine di vitella, tre di prosciutto, posateci sopra la pollanca col petto al di sotto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, due scalogne, poco sale, pepe schiacciato; coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta. Fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando principia ad asciugarsi, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, un bicchiere di brodo buono; fate bollire dolcemente. Allorchè sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa. Nel momento di servire, asciugate la pollanca, scucitela, glassategli tutto il di sopra, e servitela con sotto una Salsa d' erba, o un Ragù, o Guarnizione di vostro genio con una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa. Le Salse vedetele nel *Tom. I. Cap. I.* I Ragù, e Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Tol-

Pollanca alla Contì.

Antrè = Quando averete fiambato una bella pollanca, spilluccatela, sventratela, e trussatela colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, due fette di limone senza scorza sopra il piatto, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco poco sale, coprite con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, e servitela con sotto un Ragù alla Contì, composto di uovette nonnate, granelletti, creste di pollastri, code di gamberi, picciole chenef ec., che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se volete, mettete il fondo della cottura nel Ragù, ma badate al sale.

Pollanca in Papigliotta.

Antrè = Trussate bene una buona pollanca, colle zampe rivoltate nei lati delle coscie; farsitela col suo fegato trito, mescolato con petrosemolo, scalogna, cipolletta, prugnoli, tartufi, una punta d'aglio, il tutto trito, lardo rapato, butirro, sale, pepe schiacciato, un rosso d'uovo crudo; infilatela ad uno spiedino, posatela sopra due fogli di carta reale, con due fette di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, qualche fettina di prosciutto, mezza cipolla in fette, uno spicchio d'aglio, la quarta parte d'una foglia d'alloro, due scalogne in fette, due garofani, fusti di petrosemolo, quattro foglie di dragoncello, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, un poco di

butirro, ed olio fino; avvolgetela bene colla carta, legatela collo spago a diverse incrocicchiature, e nelle due estremità; ungete al di fuori la carta d' olio; legate lo spiedino ad uno grande, fatela cuocere arrosto ad un fuoco moderato, bagnandola spesso col grasso della leccarda. Quando sarà cotta, scartatela, che sia bianchissima, e servitela con sotto una Salsa chiara di vostro genio, o altra. Vedete le diverse Salse al Gallinaccio in Papigliotta *pag.* 120.

Pollanca alla Remolada.

Orduvre = Prendete una pollanca tenera, e grassa, fiambatela, spillucatela, tagliategli le gambe, sventratela, e infilategli le coscie nel corpo; spaccatela in mezzo per lungo in due parti, levategli l' osso del petto, battetele tramezzo un pannolino, e appianatele il più che sarà possibile; mettetele in una cazzarola con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d' aglio, un' idea di basilico, il tutto trito fino, la quarta parte di una foglia di alloro; fate stufare mezz' ora sopra la cenere calda, con olio fino, e il sugo di un limone; fate poscia raffreddare, squagliate un pezzo di butirro, mescolateci un rosso d' uovo, ungeteci le due mezze pollanche, con il più d' erbe trite che sia possibile, spolverizzatele di pane grattato, fatele cuocere sopra la gratella a un fuoco leggiero, bagnandole di tempo in tempo colla marinada; e servitele con sotto una Salsa alla Remolada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 68.*

Pollanca alla Certosina.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato una buona pollanca, tagliatela in quattro o più parti; mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, poco sale, pepe schiacciato; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela, ponete i quarti sopra il piatto, guarniteli con cipollette, mazzetti di lattuga, rapa, carota, e torzuto intagliati, qualche picciola salciccia, e fettine di ventresca, il tutto cotto con buon brodo; passate al setaccio il fondo della pollanca, digrassatelo, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di cerfoglio trito imbianchito; fate stringere sul fuoco, e servito sopra la pollanca, e l' erbe, con sugo di limone,

Pollanca Accompagnata.

Antrè = Prendete una bella pollanca, fiambatela, e spilluccatela, levategli l' osso del petto, riempitela di un Salpiccone crudo di animelle, tartufi, fegatini, code di gamberi, erbe fine ec. che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* cucitela, trussatela colle zampe dissossate, e ripiegate sotto le coscie; mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, brodo, fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scucitela, ponetela sul piatto ben scolata, e

guar-

guarnitela di carciofoletti interi, animelle di capretto glassate, o piccate, e glassate, tartufi intieri, quattro, o sei gamberi mondati, qualche cresta se l' avete; il tutto cotto a proposito, e servite con una Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*

Pollanca alla Poele.

Antrè = Quando averete fiambato, spilluccato, e sventrato una pollanca, levategli l'osso del petto, farsitela con un poco di farsa di Chenef, nella quale averete mescolato un poco di sugo di limone, cucitela, dategli una bella forma, trussatela colle zampe rivoltate sotto le coscie; mettetela in una cazzarola, con fette di lardo sotto e sopra, bagnate colla Poele, che trovarete il modo di farla nel *Tom. I. pag.* 18., coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, scucitela, e servitela, che sia bianchissima, con sotto una Salsa all'Italiana chiara con sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 66.* La potete anche guarnire di tuttociò che vi aggrada. Vedete le diverse Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.*, e servirla con una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nello stesso *Tomo pag. 65.*

Pollanca alla Fermiere.

Antrè = Fiambate, spilluccate, e sventrate una bella pollanca, che sia giovane, grassa, e bianca, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie. Ponete in una cazzarola qualche fetta di vitella, di lardo, e di prosciutto, aggiustateci sopra la pollanca, copritela con fette di lardo, un mazzetto d' erbe diverse, con due

due foglie di basilico, niente sale, due Scalogne, copritela con un foglio di carta; fatela sudare con cenere calda sotto, e sopra; aggiungeteci poscia mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, altrettanto brodo buono, fate bollire dolcemente. Quando sarà cotta, scolatela dal grasso, e servitela con sopra un Ragù alla Fermiere, bagnato col fondo della pollanca, digrassato, e passato al setaccio, che troyarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca in Quadriglia.

Antré = Fiambate una bella pollanca, bianca, tenera, e grassa, spilluccatela, levategli le due coscie, come ho detto all'Articolo delle coscie de' Tocchini alla Sen-Cù *pag.* 167. di questo *Tomo*, levategli anche i due mezzi petti colle ale attaccate; piccate questi ultimi di minuto lardo, e le coscie dissossatele, e farsitele, o con un picciolo Salpiccone, e formatene due Anitrelle; imbianchite i filetti piccati all' acqua bollente; mettete in una cazzarola le coscie, ed i petti, con qualche fetta di vitella, di lardo, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate il fondo della cottura al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare al punto di una glassa, glassateci i due petti, poneteli sul piatto uniti alle coscie, e nelli quattro angoli metteteci quattro diverse Guarnizioni, cioè in uno delle cipollette, in un altro delle carote intagliate a guisa di prugnoli, in un altro delle code di gamberi,

beri, e in un altro dei tartufi intagliati tondi come noci moscate. Se non si trovano i tartufi freschi, delle grosse olive dissossate, e farsite. Servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culì. La Salsa la trovarete nel *Tom. I. pag. 65.*, e tutte le Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca Glassata.

Antrè = Allorchè averete fiambata una bella pollanca, spilluccatela, e dissossatela del tutto alla riserva delle coscie, e ale, riempitela d'un Ragù d'animelle crudo, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucitela, e dategli la sua primiera forma, trussatela colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e sugo di limone, asciugatela, piccategli tutto il petto di minuto lardo; mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, qualche fetta di vitella imbianchita, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa, scolate la pollanca, scucitela, e glassategli tutto il di sopra piccato, e servitela con sotto un Culì colorito, o una Salsa chiara, o d'Erba, o altro di vostro genio.

Pollanca alla Folette.

Antrè = Fiambate una buona pollanca, spilluccatela, sventratela, trussatela colle zampe dentro il corpo, infilate sotto le coscie, mettetegli

tegli nel corpo un pezzo di butirro mescolato con sale, e pepe schiacciato; avvolgetela in una Papigliotta, fatela cuocere allo spiedo. Allorchè sarà cotta, scartatela, che sia bianchissima, e servitela con sotto un Ragù alla Folette, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* La Papigliotta vedetela *pag.* 120.

Pollanca alla Spagnuola.

Antrè = Prendete una bella pollanca grassa tenera, e bianca; fiambatela, spilluccatela, e dissossatela, lasciandogli le coscie, e le ale, riempitela di tartufi intieri, fegatini imbianchiti, prugnoli secchi bene ammollati, condite il tutto con sale, pepe schiacciato, noce moscata, lardo rapato, un' idea di basilico in polvere, e due rossi d' uova crudi; cucitela, trussatela come se fosse intiera colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie, mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sopra il petto, e fette di lardo sotto e sopra, bagnate colla Poele se l' avete, ovvero brodo buono, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotta scolatela dal grasso, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 65., e guarnitela all' intorno di cassettine di mollica di pane fritte, e ripiene di un picciolo Salpicone di tartufi.

Pollanca alla Reale.

Antrè = Fiambate, e spilluccate una buona pollanca, sventratela, levategli la forcinella, e l' osso del petto, riempitela di un Ragù crudo,

di

di animelle, fegatini, tartufi, prugnoli, e qualche coda di gambero, che trovarete nel *Tom.IV. Cap. I.*, cucitela, trussatela colle zampe sulle coscie, e fatela cuocere allo spiedo, involta in una Papigliotta. Quando sarà cotta, scartatela, scucitela, scolatela, ponetela sopra il piatto, e servitela con sotto un Culì di gamberi, che trovarete nel *Tom.I. pag.* 8. La papigliotta vedetela *pag.* 120.

Pollanca alla Ravigotte.

Antrè = Aggiustate propriamente una bella pollanca come la precedente; riempitela nello stesso modo, cucitela, e trussatela colle zampe ripiegate ne' lati delle coscie; mettetela in una cazzarola con due fette di limone senza scorza sul petto, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse con un poco di basilico, due scalogne, sale, pepe schiacciato, poco brodo; coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, scolatela dalla bresa, scucitela, e servitela con sopra una Salsa alla Ravigotta, che trovarete nel *Tom.I. pag.67.*

Pollanca in Fricassé.

Antrè = Vedete Pollastri in Fricassè. La pollanca si appresta nello stesso modo.

Pollanca in Crepina.

Antrè = Fiambate, e pulite bene una pollanca, dissossatela del tutto, tagliatela in quattro pezzi; mettetela in una cazzarola, con una fetta di prosciutto, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, sale, e pepe schiacciato, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d'erbe diver-

verse, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà cotta, fatela raffreddare nella propria cottura; indi asciugate i pezzi di pollanca, avvolgeteli tutto all' intorno di una farsa di Gratino cotta, e un pezzo di rete di majale; intingete nell' uovo sbattuto, spolverizzate di mollica di pane grattato, ponete sopra un piatto; fate prendere colore ad un forno temperato, e servite, scolato dal grasso, con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* La farsa di Gratino *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca alla Silvia.

Antrè = Tagliate una pollanca in mezzo, come i Pollastri alla Tartara. Fatela marinare due ora con un poco d' olio fino, e altrettanto butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, un' idea di basilico, una punta d' aglio, il tutto trito. Formatene due Papigliotte, ognuna di due fogli di carta da scrivere con entro la metà della pollanca, e metà del condimento; legatele, fatele cuocere dolcemente sulla gratella, untate d' olio al di fuori. Allorchè saranno cotte, scartatele, raccogliete tutte l'erbe fine, che sono attaccate alla carta, ed il sugo che averà reso, mettete il tutto in una cazzarola, unito alle due mezze pollanche; aggiungeteci un poco di culì, due cucchiaj di sugo, fate bollire un momento, digrassate, e servite sopra la pollanca, con sugo di limone.

Pollanca all' Inglese.

Antrè = Trussate una pollanca ben pulita, colle zampe sopra le coscie; farsitela col suo fe-

fegato trito, condito con petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, un' idea di basillco, il tutto trito fino, un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fatela cuocere allo spiedo avvolta in una Papigliotta. Vedete *pag.* 7. Allorchè sarà quasi cotta scartatela, ungetela per tutto con butirro squagliato mescolato con due rossi d' uova crudi, spolverizzatela di mollica di pane grattata fina, e fategli prender un bel color d' oro. Servitela con sotto una Salsa fatta come siegue. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un' alice trita, de' piccioli capperi, un poco di farina, un mezzo bicchiere di consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco come una Salsa bianca, e servitela sotto la pollanca con un buon sugo di limone, o di agresto.

Pollanca in Hoscepot.

Antrè = Questa troverassi all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, dove dice Groppe di Piccioni in Hoscepot.

Pollanca all' Emery.

Antrè = Fiambate, e spilluccate una buona pollanca, sventratela, tagliatela in quattro parti, dissossate i petti alla riserva delle ale, mettetela in una cazzarola, con dodici fettine di ventresca assai sottili, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, con un poco di basilico, niente sale, pepe schiacciato, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere mezz'ora con fuoco sotto, e sopra; indi aggiungeteci

sei

sei picciole salciccie, una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, un poco più di brodo, fate finire di cuocere, poscia passate al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo; passate in una cazzarola sopra il fuoco due scalogne trite con un poco di butirro, sbruffatecì un pochino di farina, bagnate col fondo suddetto, e un poco di sugo, e culì, fate bollire per digrassare, e consumare al punto d'una Salsa; aggiustate i pezzi di pollanca sopra il piatto, guarniteli colle cipollette, le salciccie levata la pelle, le fettine di ventresca, delle ruladine di cavolo, e de' crostini di mollica di pane grossi come nocchie, e fritti nel butirro, serviteci sopra la Salsa con sugo di limone. Le Ruladine vedetele all' Articolo delle Guarnizioni *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche mettere un pezzo di butirro fresco maneggiato nella farina nel fondo della pollanca, digrassato, e passato al setaccio, fare stringere sopra il fuoco, e servirlo con sugo di limone.

Pollanca al Corto Brodo.

Antré = Abbiate una bella pollanca, fiambatela, spilluccatela, sventratela, e trussatela colle zampe ripiegate nel corpo, che non si veggono se non i piedi al di fuori. Lasciategli le ale, lardatela per traverso di ramette di petrosemolo, e lardelli di lardo, e prósciutto; mettetela in una marmitta giusta alla sua grandezza, con un mazzetto d' erbe diverse, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato, un pezzo di butirro, due fette di limone senza scorza, mezza foglietta di vino bianco consumate per metà, un poco di brodo buono bianco,

coprite bene la marmitta ; fate cuocere dolcemente a picciolo fuoco. Quando sarà cotta passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al suo punto, e servitela giusta di sale, sopra la pollanca.

Pollanca al Fumè.

Antrè = Vedete Pollastri al Fumè nel *Tom. III.* mentre la pollanca si appresta nello stesso modo,

Pollanca alla Momoransì,

Antrè = Dopo che avete fiambato, e spilluccato una buona pollanca, dissossatela del tutto, stendetela sopra una salvietta, riempitela di un Salpiccone crudo, che trovarete nel *Tomo IV. Cap. I.*, cucitela, dategli la forma di una borsa ; fatela alquanto rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di mezzo limone ; piccate tutto il di sopra di minuto lardo come un Fricandò, mettetela in una cazzarola con qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, brodo ; coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta ; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto d' una glassa, scucite la pollanca, glassategli tutto il di sopra piccato, e servitela con sotto un Culì colorito, o una Salsa chiara, o Salsa d' erba, ovvero una bella Guarnizione con sopra un Culì, o Salsa alla Spagnuola. Le Salse, e Culì nel *Tom. I. Cap. I.* Le Guarnizioni nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca al Vino di Sciampagna.

Antrè = Accomodate una bella pollanca, colle zampe infilate nel corpo, e che non si veggano se non che i piedi; fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio. Prendete un altra cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra la pollanca col suo olio, mezza cipolla in fette, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, qualche fetta di carota, un poco di basilico, sale, pepe schiacciato; coprite di fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare mezz' ora sopra la cenere calda, bagnate poscia con un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, altrettanto brodo buono; fate finire di cuocere a picciolo fuoco. Quando sarà cotta passate al setaccio il fondo della salsa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di petrosemolo trito imbianchito, un poco di sugo di limone, e servitela sopra la pollanca. In questa sorte di Antrè ristretti abbiate attenzione di mettere poco sale.

Pollanca alla Massedoene.

Antrè = Levate, e piccate di minuto lardo i due mezzi petti di una buona pollanca, e dissossategli le coscie, riempitele di un picciolo Salpiccone crudo, cucitele, dategli la forma d'un Pero, lasciandogli un pochino della zampa quanto per formargli il gambo. Fate cuocere i petti, e le coscie in Quadriglia *pag.* 189. Quando saranno cotte scolate le coscie, asciugatele, scucitele, avvolgetele con una Senteminult, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d' oro ad un forno tempera-

perato. Glassate li petti piccati col fondo della cottura, passato al setaccio, digrassato, e consumato al punto di una glassa; servite l'uno, e l'altro con sotto un Ragù alla Massedoene, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*

Pollanca alla Finansiere.

Antrè = Quando averete cotto i petti piccati, e le coscie ripiene come sopra, glassate i primi, e le seconde di una bella glassa cavata dal fondo della loro cottura, e servite con sotto un Ragù alla Finansiere, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, ovvero asciugate le coscie, ungetele con un poco di butirro squagliato, mescolato con mezzo rosso d'uovo crudo, poco sale, pepe schiacciato, spolverizzatele di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel colore d'oro sulla gratella, e servitele unite ai petti sopra il Ragù sudetto. Se volete potete piccare anche le coscie, glassarle come i petti, e servirle egualmente.

Pollanca in ogni maniera.

Antrè = Le pollanche cotte in Papigliotta al forno, o allo spiedo, farsite del loro fegato, o con qualunque altra Farsa, Salpiccone, o Ragù; le potete servire con qualunque Ragù, Salsa, Culì, o Guarnizione. Cotte alla bresa, o dissossate e ripiene, piccate o non piccate di lardo, prosciutto, tartufi, carote, fusti di petrosemolo ec., le potete servire come sopra. Le Salse che più gli convengono, sono un Culì di Gamberi, alla Rena, di Carote, Imperiale, all'Italiana verde, di Rapè ec. una Salsa alla Nonpariglie, alla Spagnuola, all'Italiana rossa, all'Italiana chiara, picciola Italiana, alla Mariniera, al Seladone, alla Liason, alla Sivette,

al

al Finocchio, alla Ravigotta, alla Polonese, all' Aspic, alla Scalogna, al Dragoncello ec., al Ragù melè, alle Cipollette, alli Tartufi, alli Prugnoli, alle Olive, agli Spugnoli, alli Fagioletti verdi, alli Cedrioli, alli Marroni, alli Selleri, alli Carciofi, alle punte de' Sparagi, alli Cardi, alli fusti di Lattuga, alli Cedrioletti, alli Cavoli fiori, alla Massedoene ec., a qualunque sorta di Mazzetti d' erbe; ad ogni sorta di Salsa chiara; e finalmente un' infinità d' altre Salse, che sarebbe quì un dilungarmi troppo se volessi annoverarle tutte.

Filetti di Pollanca in Granada.

Antrè = I filetti di pollanche sono i due mezzi petti levati senza la pelle, e coll' ala attaccata; ma per Granade, Emensè, Filetti alla Polacca ec., le ale si tagliano. Con trè Pollanche si fanno due belli Antrè, cioè, le sei coscie, e li sei mezzi petti. Prendete dunque sei filetti di Pollanca, o otto filetti mignoni di Gallinaccio, piccateli di minuto lardo; guarnite il di dentro di una cazzarola della grandezza che volete fare l' antrè di fette di lardo, che una non soprapponga all' altra; fateci un disegno nel fondo con tartufi, code di gamberi, carota, rapa, foglie di lattuga, creste, granelletti, schinali ec., il tutto cotto con buon brodo. Alcuni impiegono, rossi e bianchi d'uova duri, tartufi, petrosemolo, carota gialla, e rossa, prosciutto; il tutto trito separatamente, fusti di petrosemolo, filetti ec., ma la prima maniera è preferibile alla seconda; imperocchè tuttociò che è tritume, frittatine di diversi colori, uova toste trite, erbe trite, Farse cotte, una gran parte de'Ragù cotti,

sono tutti residui della vecchia cucina. Posate all' intorno della cazzarola i filetti di pollanca, o mignoni di gallinaccio col lardo al di sotto, che le punte vadino a toccarsi nel fondo; tramezzo vi metterete un piede di lattuga cotta con brodo, o un sellero bene asciugato, o un gambero mondato, o sparagi, o creste di pollastro, o fette di tartufi, in fine quello che vorrete, stenderetci all' intorno un dito e più di farsa di Chenef ben fatta, e nel mezzo un Ragù d' animelle, o di ruladine, o di escaloppe, o di emenè, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, coprite con altra farsa, appianate col coltello bagnato con uovo sbattuto; fate cuocere ad un forno temperato. Quando la Granada sarà cotta, rivoltatela sopra un coperchio, lasciatela così qualche poco acciò scoli il grasso, alzate poscia la cazzarola, levate tutto le fette di lardo, glassate i filetti piccati con una bella glassa, posatela con diligenza nel suo piatto, avendo attenzione che non si rompa, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola con sugo di limone, che trovarete nel *Tom. I. pag. 65.* La farsa vedetela nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Pollanche Glassati.

Antrè = Piccate sei filetti come li precedenti, infilategli dalla parte della punta un ossetto picciolo dell' ala di un pollastro, per così formare la coteletta, imbianchiteli un momento all' acqua bollente, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito, un pezzo di prosciutto, due scalognè, un mazzetto d' erbe diverse, poco brodo ma buono, coprite con due fette di lardo, e un foglio di carta; fate cuo-

cuocere con fuoco sotto e sopra; quando sono cotti passate il fondo della cottura per setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fate consumare al punto dì una glassa; scolate i petti, glassategli tutta la parte piccata di un bel color d'oro, e serviteli con sotto una Salsa alli spinaci, o alli cedrioli, che ambedue le trovarete nel *Tom. I. pag. 76.*

Filetti di Pollanche alla Polacca.

Antré = Prendete sei filetti di pollanche, tagliategli le ale, attondateli dalla parte più larga, spaccateli in trè, o quattro fette, mettete tramezzo a ciascheduna fetta un poco di farsa di Chenef, stendetela bene uguale, e dategli la sua primiera forma. Prendete un piatto di argento, o di rame, poneteci nel fondo qualche fettina di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra i filetti ben raccolti, conditeli con un poco di sale, e il sugo di mezzo limone, copriteli con fettine di lardo, e prosciutto, aggiungeteci mezza cipolla in fette, due scalogne in fette, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, la quarta parte di una foglia di alloro, tre garofani; coprite con un foglio di carta inbutirrata, fate cuocere ad un forno assai temperato. Quando saranno cotti, scolateli dal grasso, contornateli sopra di code di gamberi spaccate in mezzo, e di mezze lunette di tartufi; in mezzo fategli una stella di carota gialla, e dalla parte della punta infilategli una zampa grossa di gambero. Serviteli ben caldi con sotto una Salsa chiara al Dragoncello, o alla Polacca; ma fatta colla carcassa di una Pollanca. Vedete Salsa alla Polacca *Tom. I. pag. 94.* e Chiara *pag. 79.*

Filetti di Pollanche alla Pompadura.

Antrè = Spaccate in mezzo sei filetti di Pollanche, riempiteli di un minuto Salpiccone crudo ben fatto, cuciteli tutto all' intorno, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita, una fetta di prosciutto, una scalogna, un poco di brodo buono, un mazzetto d' erbe diverse, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotti, passate il fondo della cottura al setaccio, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa; scolate i filetti; glassategli tutta la parte piccata, scuciteli, e serviteli con sotto una Salsa d' acetosella, o altra Salsa d' erba di vostro genio. Il Salpiccone vedete *Tom. IV. Cap. I.* La Salsa *Tom. I. pag. 76.*

Filetti di Pollanche in Escaloppe all' Inglese.

Antrè = Abbiate sei filetti di pollanche, tagliateli in fettine assai fine, battetele più sottili che sarà possibile, prendete una cazzarola, metteteci nel fondo qualche fetta di vitella, e una fetta di prosciutto, aggiustateci sopra un suolo di fettine di pollanca, conditele con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, cipolletta, tartufi, prugnoli, il tutto trito fino, aspergete con un poco di lardo squagliato, e olio fino alquanto caldo; fate diversi strati in questa guisa, e conditi nello stesso modo; coprite di fette di lardo, e un foglio di carte, fate cuocere con picciolo fuoco sotto e sopra, o con cenere calda. Allorchè sono cotte, levate tutte le fettine, scolate-

fatele, distaccatele, e mettetele in un altra cazzarola; ponete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco nella cazzarola ove hanno cotto le fettine di pollanca, un poco di culì, due cucchiaj di brodo bianco buono; fate bollire dolcemente, digrassate, e fate consumare al punto di una Salsa, passatela a un passabrodo forato largo, mettetela nella cazzarola colle fettine; fate scaldare senza bollire, e servite con un poco di sugo di limone, e guarnite di crostini fritti intorno.

Filetti di Pollanche alla Pulette.

Antré = Tagliate in quattro parti sei filetti di pollanche, batteteli bene tramezzo un pannolino bagnato, stendeteli sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; rulate ogni fettina, ripiegandogli i bordi al di dentro, infilatene quattro o sei a spiedini di legno sottili; prendete una cazzarola, ungetela di butirro, aggiustateci sopra i spiedini con un pugno di prugnoli freschi ben mondati, se sarà la stagione, coprite con un foglio di carta alquanto imbutirrata; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra; quando saranno divenuti bianchissimi, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; fatelo consumare di nuovo, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo bianco, aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto imbianchito nel brodo; fate bollire dolcemente. Quando saranno cotte, e la Salsa consumata al suo punto, levate il mazzetto, e prosciutto, digrassate, levate i spiedini, le-

legate con una liason di trè rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo, e servite con un buon sugo di limone.

Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Crema.

Orduvre = Prendete sei filetti di pollanche, tagliategli in fettine assai fine, battetele come le precedenti, imbianchitele a poche per volta in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e a mano a mano mettetele in un altra cazzarola; ponete in fine un pochino di farina nella cazzarola del butirro, aggiungeteci un bicchiere di fiore di latte, e un poco di brodo bianco buono; fate bollire, e consumare al suo punto, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, digrassate, versate sopra l'Escaloppe, fate scaldare senza bollire, e servite con petrosemolo trito imbianchito, e ben spremuto, e crostini intorno di mollica di pane fritti tagliati a guisa d'oliva. Se volete, potete legare la Salsa con una liason di tre rossi d'uova, e sugo di limone.

Filetti di Pollanche alli Gamberi.

Antrè = Spaccate nel mezzo sei filetti di pollanche da una parte senza dividerli del tutto, riempiteli di un Salpiccone cotto di code di gamberi tagliato assai minuto e fredde, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, fateli cuocere, come i filetti alla Pompadura *pag.* 202., glassateli nella stessa guisa, infilategli una zampa di gamberi nella parte puntuta dal filetto, scuciteli, e serviteli con sotto un Culì di gamberi; ovvero tramezzateli con sei gamberi cotti, e mondati, e serviteli con sotto una Salsa alla Spagnuo-

gnuola con sugo di limone ; oppure quando saranno glassati , e scuciti , serviteli con sotto una Salsa al butirro di gamberi . Le Salse vedetele nel *Tom. I. pag.* 8. 65. 78.

Filetti di Pollanche alla Plusce Verte .

Orduvre = Piccate sei belli filetti di pollanche di fusti di petrosemolo , infilategli un picciolo osso di ala di pollastro nella parte puntuta , per formare così la coteletta ; imbianchiteli un momento all' acqua bollente ; metteteli in una cazzarola con qualche dadino di vitella , un mazzetto d'erbe diverse , un pezzo di prosciutto , un poco di brodo buono , poco sale ; coprite con qualche fetta di lardo , e un foglio di carta , fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra ; quando saranno cotti , passate il fondo della cottura al setaccio , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa leggiera quanto per dare il lustro al petrosemolo , e serviteli con sotto una Salsa al culì di prosciutto , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 7. Se volete potete farsire i filetti , o di una Farsa cruda , o di un Salpiccone crudo . Vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.*

Filetti di Pollanche alla Sen Germen .

Orduvre = Quando averete farsiti sei filetti di pollanche come quelli alla Polacca. Vedete *p.* 201. colla sola differenza che la farsa di Chenef sia fatta con butirro di gamberi , e messa più in abbondanza , dovendo il filetto venire all' altezza di circa due dita , infilategli nella parte puntuta una zampa di gambero , fateli cuocere sopra un piatto ad un forno temperato, conditi come gli altri. Quando saranno cotti, poneteli sopra un altro piatto ben scolati dal grasso , stendeteci sopra

pra ed all' intorno una Salsa alla Senteminult ben fatta, spolverizzateli di mollica di pane grattato fino; fategli prendere un bel color d' oro ad un forno temperato, e serviteli ben scolati, con sotto una Salsa chiara alla Rocambòle, o alla Scalogna. Le Salse vedetele nel *Tom. I. pag. 91.*

Filetti di Pollanche alli Tartufi.

Orduvre = Tritate assai fini tre, o quattro tartufi ben mondati, mescolateli con lardo rapato, sale, pepe schiacciato, petrosemolo, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, spaccate in mezzo sei filetti di pollanche senza dividerli del tutto, riempiteli del Salpiccone de' tartufi, cuciteli, piccategli del tutto il di sopra di tartufi prima imbianchiti all'acqua bollente, e poi tagliati in filetti; metteteli in una cazzarola, fateli cuocere come quelli alla Plusce Verte, glassateli nello stesso modo, e serviteli con sotto una Salsa all' Italiana verde, che trovarete nel *Tom. I. pag. 79.*

Filetti di Pollanche alla Majanse.

Orduvre = Questi si fanno esattamente come i precedenti alla sola diversità, che si debbono piccare di prosciutto, e riempirli di un minuto Salpiccone di animelle crudo, o di farsa di Chenef, che trovarete sì l'uno, che l'altra nel *Tom. IV. Cap. I.*, cuciteli, fateli cuocere senza sale, e glassare come gli altri, e serviteli con sotto una Salsa al culì di rape, o di cipoile, che trovarete nel *Tom. I. pag. 91.* e *97.* Il prosciutto se è fresco bisogna farlo sudare con un pochetto di butirro prima di tagliarlo in filetti, e questi tagliarli sempre per lungo, e mai per traverso, perchè si romperebbero.

Fi-

Filetti di Pollanche alla Stakchemberg.

Entré = Prendete sei, o otto filetti di pollanche, che siano teneri e bianchi, batteteli picciola cosa, infilategli un osso di ala di pollastro, nella parte puntuta a guisa di una coteletta; prendete un piatto d' argento; o di rame, imbotirratelo, aggiustateci sopra i filetti, conditeli con sale, pepe schiacciato, noce moscata, tre o quattro tartufi in fette, coprite con un foglio di carta. Quando sarà il momento di servire, ponete il piatto sopra un fuoco allegro, fateli cuocere così all' infretta, rivoltandoli di tempo in tempo finchè saranno cotti, ciò che sarà in dieci minuti, allora levate i filetti, mettete nel piatto trè cucchiaj di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare, scolate bene il butirro, aggiungeteci un poco di culì; aggiustate i filetti nel piatto che dovete servire con i tartufi sopra, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone. I Francesi chiamano tutte sorta di filetti sì di Pollanca, Tocchino ec., che di Selvaggiume ec. cotti in questa maniera, *Sautez*, che vuol dire saltati, rivoltati ec.

Filetti di Pollanche in Escaloppe all' Erbe fine.

Orduvre = Tagliate in fettine assai fine sei filetti di pollanche, batteteli più sottili che sarà possibile, imbutirrate una cazzarola grande o piatto, stendeteci nel fondo le fettine di petti di pollanche, conditele con petrosemolo, scalogna, cipolletta, una punta d'aglio, tartufi, prugnoli, un' idea di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, noce moscata; poco prima di servire ponete la cazzarola o piatto sopra un fuo-

co

co allegro, rivoltate sotto sopra le fettine finch'n saranno cotte, indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire; aggiungete tre cucchiaj di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nel piatto dell' erbe fine, fatelo consumare di nuovo, bagnate con un poco di Culì, o Spagnuola, fate dare qualche bollo, digrassate, e servite con un gran sugo di limone sopra l'Escaloppe, guarnite di crostini di pane fritti.

Filetti di Pollanche in Escaloppe alla Besciamella.

Orduvre = Aggiustate le fettine di filetti di pollanche come le precedenti, alla sola riserva, che in luogo di metterci i tartufi ed i prugnoli triti, ci metterete soltanto due, o tre tartufi in fette col resto dell' erbe fine; ponete la cazzarola, o piatto sul fuoco, voltatele sotto sopra come le altre; quando saranno cotte aggiustatele sopra il piatto che dovete servire; ponete un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco nella cazzarola, o piatto dell' erbe fine, e fatelo consumare, aggiungeteci un bicchiere di Culì alla besciamella, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 12., fate bollire un momento, digrassate, servite sopra l' Escaloppe con sugo di limone. Guarnitele di crostini tagliati in nocette e fritti nel butirro.

Filetti di Pollanche in Emensè al Butirro di Gamberi.

Orduvre = Prendete sei filetti di pollanche, tagliateli in fettine assai fine, come le precedenti, e battetele nello stesso modo; ungete di butirro di gamberi il fondo di un piatto d'argento, o di rame, che sia grande, aggiustateci sopra le fettine di pollanche, conditele con sale,

, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, e scalogna trita; poco prima di servire ponete il piatto sopra un fuoco allegro, cuocetele come le altre, mettetele sopra il piatto, che dovete servire, aggiungeteci nel piatto dell' erbe fine un poco di culì bianco, fate bollire un momento, poneteci un pezzo di butirro di gamberi, movete bene sopra il fuoco senza bollire, e servite subito sopra l'Escaloppe. Il butirro di Gamberi vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19.

Filetti di Pollanche alla Romolada.

Orduvre = Prendete sei filetti di pollanche, batteteli un poco, infilategli un osso di pollastro, come ho detto altre volte nella parte puntuta, poneteli sopra un piatto, conditeli con sale, pepe schiacciato, e olio fino; poco prima di servire, fateli cuocere sopra la gratella, bagnandoli col loro olio di tempo in tempo; quando saranno cotti, serviteli sopra ad una Salsa alla Remolada calda, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 84. In cinque o sei minuti devono essere cotti. Potete anche panarli se volete.

Filetti di Pollanche in Emensé alla Ravigotta.

Orduvre = Tagliate sei filetti di pollanche ben fini, batteteli come i precedenti, aggiustateli in un piatto unto di butirro, aggiungeteci petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, dragoncello, ruchetta, crescione, foglie di finocchio selvatico, sivette, il tutto a proporzione secondo la fragranza di ognuna di esse, tritate, imbianchite un momento all' acqua bollente, e ben spremute, una punta d' aglio, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; poco prima di servire, ponete il piatto sul fuoco, fateli cuocere, e rivoltateli co-

come sopra ; indi aggiustateli sopra il piatto, ch dovete servire , mettete un poco di farina ne piatto dell' erbe a Ravigotta , bagnate con mez zo bicchiere di brodo bianco buono , fate bollire un momento a fuoco allegro , e servite sopra l' Escaloppe con sugo di limone . Se bagnate con Culì bianco , o Italiana bianca sarà sempre meglio , ma senza farina .

Filetti di Pollanche in Ruladine .

Orduvre = Questi si apprestono , e si servono esattamente come i filetti di Gallinaccio in Ruladine . Vedete dalla *pag.* 141. sino a 150.

Filetti di Pollanche in ogni maniera .

Orduvre = Io non parlo quì di tante vivande , che si fanno con i filetti di pollanche cotte arrosto , riserbandomi di parlare sopra di ciò alla fine di quest' Opera , mentre sono vivande già cotte , e di più state di già servite sulla Tavola . I filetti di cui parlo sono i crudi ; questi si possono servire , siano ripieni , come si è detto di sopra , piccati o non piccati , con sotto qualunque Salsa d' erba , o Culì , o Guarnizione ; in Ruladine a qualsivoglia Culì , o Ragù ; in Escaloppe , ed Emensè ad ogni Culì , di pomidoro , di rape , di carote , di pomi di terra ec. , in Fricassè , in Bianchetta con tartufi , prugnoli , erbe fine , gamberi ec.

Coscie di Pollanche in Anitrelle .

Antrè = Per non replicare la stessa cosa , vedete coscie di Tocchino in Anitrelle *pag.* 168. ; mentre si fanno esattamente nello stesso modo .

Coscie di Pollanche Accompagnate .

Antrè = Dissossate per metà sei coscie di pollanche , e tagliategli le zampe al di sopra della giun-

intura, imbianchitele un momento all' acqua bollente, attondatele, mettetele in una cazzaola, con qualche fetta di lardo, un pezzo di prosciutto, un poco di brodo buono, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra; alla metà della cottura metteteci dodici cipollette imbianchite, sei gamberi vivi legati con un poco di filo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco; alcuni ci mettono un' anguilla tagliata in pezzi, ma io preferisco piuttosto mezza dozzina di belle di Chenef, ciò per altro dipenderà dal gusto, e volere di chi travaglia; in quel caso bisogna mettere soltanto quattro coscie, altrimenti verrebbe il piatto troppo pieno. Fate terminare di cuocere dolcemente, poscia passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di culì, e di Rosso, fate consumare al punto di una Salsa ben digrassata; aggiustate le coscie sopra il piatto, tramezzatele colli pezzi d' anguilla se vi sono, i gamberi mondati, e le cipollette, metteteci sopra qualche crosta di pane fritta tagliata rotonda, e versateci la Salsa con sugo di limone. Se non vi sarà l' anguilla, aggiustateci sopra sei, o otto belle Chenef, senza i crostini di pane, e serviteci sopra la Salsa. Per fare le Chenef vedete *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Pollanche alla Danese.

Antrè = Dissossate del tutto sei coscie di pollanche, lasciandogli soltanto un dito di zampa attaccato all' estremità della coscia; riempitele di un Salpiccone crudo di animelle, fegatini, tar-

tartufi, prugnoli ec., che trovarete nel *Tom. Cap. J.*, cucitele, dategli la forma di un Pon[illegible] e che il poco di zampa ne formi il gambo; met[illegible] tettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, copritele con un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto e sopra, quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, scucitele, e servitele con sopra una Salsa al Ragù di tartufi, che trovarete nel *Tom. IV. Cap. J.*

Coscie di Pollanche Guarnite.

Antré = Riempite quattro coscie di pollanche come le precedenti, colla diversità che gl[illegible] tagliarete le zampe all' estremità delle coscie, cucitele, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro squagliato, e sugo di limone; infilate a ciascheduna coscia nel suo sito primiero la zampa scortata per metà, spuntate le dita, e che si vegga soltanto il piede; mettetele a cuocere come le precedenti. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le coscie, scucitele, asciugatele, e glassategli il di sopra. Abbiate dei fegatini, creste, uovette nonnate, e granelletti, il tutto cotto in una bresa leggiera; ponete sul piatto le coscie ben glassate, guarnite i quattro angoli uno di creste, uno di fegatini ben tagliati, uno di uovette nonnate, e l' altro di granelletti, avendo attenzio-

momento sul fuoco in una cazzarola, con butirro quagliato, e sugo di limone, poscia asciugatele, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchita all' acqua bollente, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto, poco brodo, ma buono, poco sale, coprite con qualche fetta di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa; scucite le coscie, glassategli il di sopra piccato, e servitele con sotto una Salsa d' erba di vostro genio, o un Culì d' erba, o un Culì colorito. Potete vedere queste Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Coscie di Pollanche alla Basciche.

Antré = Dissossate del tutto sei belle coscie di pollanche come quelle in Pere; riempitele con butirro mescolato con petrosemolo, cipolletta, scalogna, prugnoli, qualche foglia di dragoncello, una punta d' aglio, il tutto trito fino, un poco di mollica di pane grattato, due o tre rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata, cucitele, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un bicchiere di vino di Borgogna consumato per metà, o altro vino non molto rosso, un poco di brodo buono bianco, coprite con un foglio di carta; fate cuocere leggiermente con fuoco sotto e sopra; passate poscia al setaccio il fondo della Salsa, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere so-

pra il fuoco; scucite le coscie, ponetele sul piatto e serviteci sopra la Salsa sudetta, giusta di sale e di buon gusto.

Coscie di Pollanche alla Principessa.

Antrè = Dissossate del tutto sei coscie di pollanche, riempitele con un salpiccone crudo ben fatto, che trovarete nel *Tom.IV. Cap.I.*, cucitele, infilategli la zampa scortata, e tagliata le dita nel sito della coscia; fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone; piccatene poscia due di prosciutto, due di fusti di petrosemolo, e due di tartufi, fatele cuocere con fette di lardo sotto e sopra, una cipolletta, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, un poco di brodo buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa leggiera, scucite le coscie, dateci un lustro sulla parte piccata, e servitele con sotto una Salsa alla Principessa, che trovarete nel *Tom. I. pag. 95.*, o altra di vostro genio.

Coscie di Pollanche al Consomè.

Antrè = Prendete sei coscie di pollanche, dissossatele per metà, fatele rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro squagliato, e sugo di limone, rifilatele all' intorno; mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, due fette di prosciutto, aggiustateci sopra le coscie, copritele con fette di lardo, condite con sale, pepe schiacciato, fette di cipol-

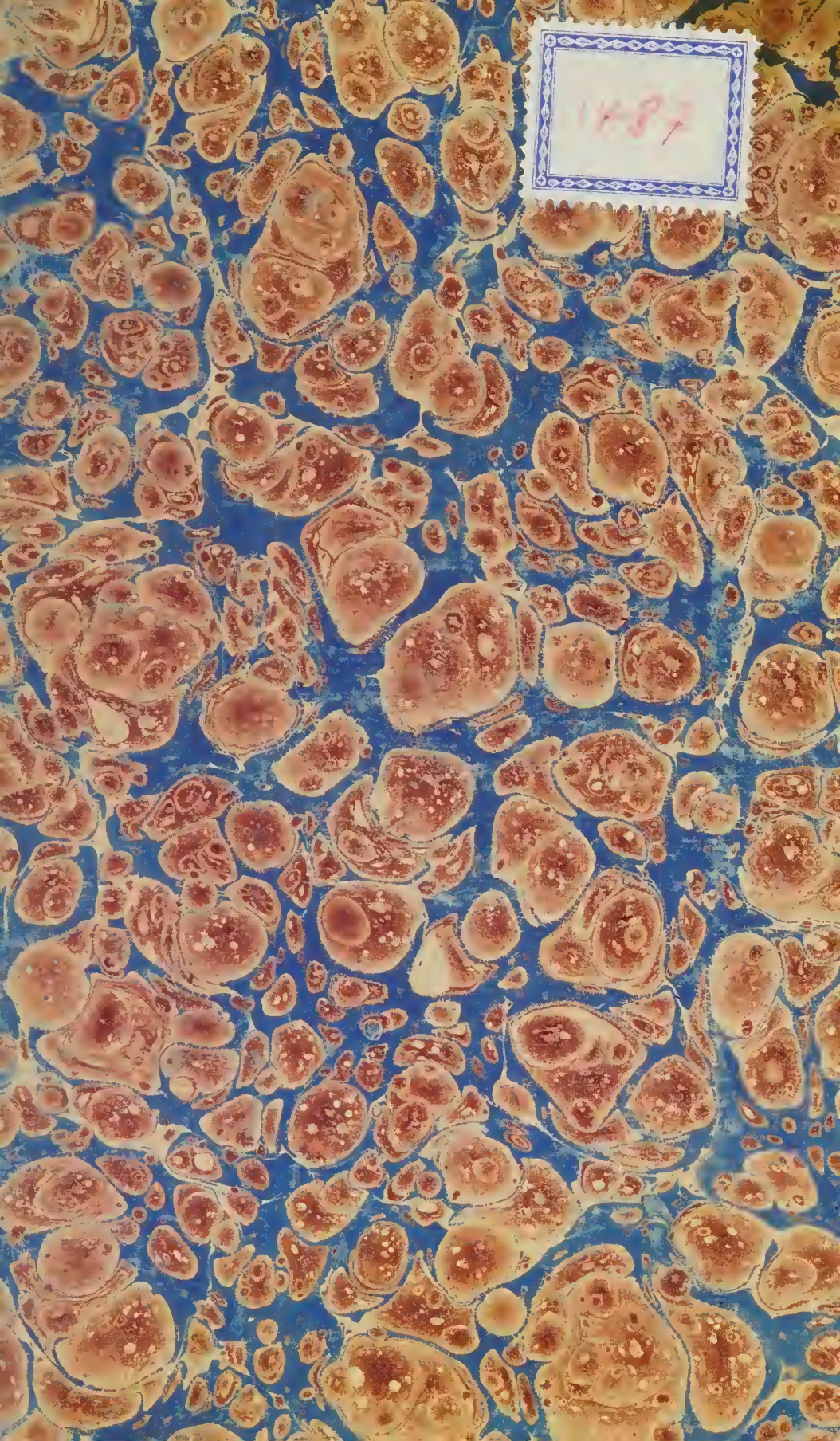
polla, di carota, di panè, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, con sei foglie di dragoncello, un' idea di basilico, coprite con un foglio di carta, fate sudare circa mezz' ora con cenere calda sotto e sopra, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo bianco buono, fate terminare di cuocere dolcemente, poscia passate al setaccio di seta il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una picciola Salsa, aggiungeteci petrosemolo trito, imbianchito, e ben spremuto, sugo di limone, e servitela sopra le coscie.

Coscie di Pollanche alla Contessa.

Antrè = Dissossate del tutto sei belle coscie di pollanche, riempitele di un buon salpiccone crudo, o di una farsa fina di Chenef, cucitele, e dategli una forma rotonda, a guisa di un Pomo, fatele rinvenire in una cazzarola, come le precedenti, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche dadino di vitella imbianchito all' acqua bollente, fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe divese, due scalogne, poco sale, poco brodo, ma buono, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, scolate le coscie, scucitele, glassateci tutta la parte di sopra piccata, e servitele con sotto una Salsa alli cedrioli, o altra Salsa d' erba, oppure una Spagnuola, o altra Salsa chiara. Tutte queste

Salse le trovarete nel *Tom. I.* dalla *pag. 64.* fino a 98. Il Salpiccone, e la farsa di Chenef, nel *Tom. IV. Cap. I.*

Coscie di Pollanche in ogni maniera.

Antrè = Le coscie di pollanche si possono apprestare, e servire esattamente come quelle di Tocchino, e quelle di Tocchino come quelle di Pollanca. Vedete dalla *pag.* 157. fino a 177. ove parlo delle diverse maniere di preparar le coscie di tocchino. In quanto ai capponi, benchè questi si apprestino come le pollanche, pure ne dirò alcuna cosa quì appresso.

Fine del Tomo Secondo.